ASSOCIAZIONE AGRARIA FRIULANA

inaugurata il 23 aprile 1855.

DIREZIONE SOCIALE PER L'ANNO 1869.

PRESIDENZA

Cav. *Gherardo* conte **Freschi,** Presidente;
Cav. dott. *Antonino* conte di **Prampero,**
Dott. *Niccolò* nob. **Brandis,**
Niccolò nob. **Mantica,**
Dott. *Niccolò* nob. **Fabris.**

COMITATO

Cav. dott. *Alfonso* nob. **Cossa,** Presidente;
Dott. *Giulio-Andrea* **Pirona,** Vicepresidente;
Antonio nob. **Pera,**
Ingegnere dott. *Marzio* nob. **Portis,**
Giuseppe-Ferdinando nob. **Del Torre,**
Edoardo **Foramiti,**
Ingegnere dott. *Giov. Batt.* **Locatelli,**
Pietro **Marcotti,**
Cav. dott. *Gabriele-Luigi* **Pecile,** deputato al Parlamento nazionale,
Cav. *Antonio* **Peteani,**
Bernardino **Zabai,**
Dott. *Antonio* **Celotti,**
Dott. *Andrea* **Milanese,** deputato provinciale
Alessandro **Della Savia,**
Dott. *Paolo-Giunio* **Zuccheri,**
Dott. *Giovanni* conte **Elti,**
Fabio conte **Beretta,**
Ottavio **Facini,**
Dott. *Pietro* **Rota,**
Dott. *Ermes* **Mainardi,**
Cav. dott. *Pacifico* **Valussi,** deputato al Parlamento nazionale,
Cav. dott. *Francesco* **Candiani,**
Dott. *Paolo* **Billia,**
Valentino **Galvani,**
Carlo **Chiozza.**

Ingegnere dott. *Angelo* **Morelli-Rossi,**
Cav. *Carlo* **Kechler,**
Geometra *Francesco* **Vidoni.**

Segretario
Lanfranco Morgante.

SOCI ONORARI

Anno d'ammiss	
1858	Cav. dott. *Niccolò* nob. **Barozzi,**
1863	Dott. *Andrea* **Scala,** ingegnere-architetto civile,
„	Prof. *Giambattista* **Bassi,** ingegnere-architetto civile,
1867	*Giuseppe* **Garibaldi.**

ELENCO GENERALE DEI SOCI EFFETTIVI [1].

Comuni ed altri corpi morali.

(Distretto di *Udine*)

Anno di aggregaz.		Azioni di Classe I.	II.	III.
1855	*Udine*	10	—	—
„	Campoformido	1	—	—
„	Lestizza	1	—	—
„	Martignacco	1	—	—
„	Meretto di Tomba	1	—	—
„	Pasianschiavonesco	2	—	—
„	Pavia d' Udine	2	—	—
„	Pozzuolo del Friuli	1	—	—
„	Mortegliano	—	1	—
„	Pagnacco	—	1	—
„	Pradamano	—	1	—
„	Tavagnacco	—	1	—
1859	Pasian di Prato	—	—	1
	da riportarsi	19	4	1

[1]) Per gli eventuali errori di trascrizione gli onorevoli Soci sono pregati a far conoscere alla Segreteria le desiderate rettifiche.

(Distretto di *S. Daniele*)

Anno di aggregaz.			Azioni di Classe I.	II.	III.
		riporto	19	4	1
1855	*S. Daniele del Friuli*		3	—	—
„	Fagagna		1	—	—
„	Moruzzo		—	1	—
„	S. Vito di Fagagna		—	1	—

(Distretto di *Spilimbergo*)

„	*Spilimbergo*		1	—	—
„	S. Giorgio della Richinvelda		1	—	—
„	Medun		—	1	—
„	Sequals		—	2	—

(Distretto di *Pordenone*)

„	*Pordenone*		1	—	—
„	Cordenons		1	—	—
„	Fiume		1	—	—
„	Fontanafredda		1	—	—
„	Vallenoncello		1	—	—
„	Zoppola		1	—	—
„	Porcia		—	1	—
„	S. Quirino		—	1	—

(Distretto di *Sacile*)

„	*Sacile*		1	—	—
„	Brugnera		1	—	—

(Distretto di *S. Vito*)

„	*S. Vito al Tagliamento*		1	—	—
„	Chions		1	—	—
„	Cordovado		1	—	—
„	Sesto al Reghena		1	—	—
„	Casarsa della delizia		—	1	—
„	Pravisdomini		—	1	—
„	Valvasone		—	1	—
		da riportarsi	37	14	1

(Distretto di *Codroipo*)

Anno di aggregaz.		Azioni di Classe I.	II.	III.
	riporto	37	14	1
1855	*Codroipo*	1	—	—
„	Camino	1	—	—
„	Sedegliano	1	1	—
1857	Talmassons	2	—	—
1865	Rivolto	1	—	—

(Distretto di *Latisana*)

1855	Muzzana del Turgnano	2	—	—
„	Palazzolo dello Stella	2	—	—
„	Pocenia	1	1	—
„	Precenicco	2	—	—
„	Rivignano	2	—	—
„	Teor	1	—	—

(Distretto di *Palmanova*)

1857	*Palmanova*	1	—	—
1855	Gonars	1	—	—
„	S. Maria la Longa	1	—	—
„	Trivignano	—	1	—
„	Porpetto	—	—	1
1858	Bicinicco	—	1	—
„	Bagnaria arsa	—	—	1
„	Carlino	—	—	1
„	S. Giorgio di Nogaro	—	1	—

(Distretto di *Cividale*)

1855	*Cividale*	2	—	—
„	Attimis	1	—	—
„	Faedis	1	—	—
„	Manzano	—	1	—
„	Povoletto	—	1	—
1859	Buttrio in piano	1	—	—
„	Torreano	1	—	—
1865	S. Giovanni di Manzano	1	—	—
	da riportarsi	63	21	4

(Distretto di *S. Pietro al Natisone*)

Anno di aggregaz.		Azioni di Classe I.	II.	III.
	riporto	63	21	4
1855	*S. Pietro al Natisone*	—	2	—
1859	S. Leonardo	—	1	—
„	Savogna	—	1	—

(Distretto di *Moggio*)

1859	*Moggio*	1	—	—
„	Pontebba	1	—	—

(Distretto di *Tolmezzo*)

1855	Paularo	1	—	—
„	Arta	—	1	—
„	Lauco	—	1	—
„	Treppo	—	1	—
„	Verzegnis	—	1	—
1856	Comeglians	1	—	—

(Distretto di *Gemona*)

1855	*Gemona*	1	—	—
„	Osoppo	—	1	—
1859	Buja	—	1	—
„	Montenars	—	—	1

(Distretto di *Tarcento*)

1855	*Tarcento*	1	—	—
„	Ciseriis	—	1	—
1859	Collalto della Soima	—	1	—
„	Platischis	1	—	—
1865	Cassacco	—	1	—
1855	Capitolo di Cividale	1	—	—
1857	Camera di commercio e d'industria di Udine	1	—	—
1868	Comizio agrario di Conegliano	—	1	—
	Totale	72	35	5

Soci Privati.

Classe Prima

Anno di aggregaz.	
1857	Ancilotto Giovanni (S. Lucia di Treviso)
1855	Antonini co. Antonino (Udine)
„	Arcano (d') co. Orazio (Udine)
1863	Asquini nob. dott. Erasmo (Valvasone)
1855	Asquini nob. commend. Vincenzo (Udine)
1868	Attimis-Maniago (d') co. Pier Antonio (Maniago)
1855	Ballico Domenico (Codroipo)
„	Ballico Giuseppe (Udine)
1868	Barnaba dott. Federico, avvocato (Buja)
1869	Bearzi Adelardo (Udine)
1855	Beretta co. Fabio (Udine)
1869	Berti dott. Giuseppe (Sacile)
1855	Billia dott. Paolo, avvocato (Udine)
1863	Braida Francesco (Udine)
1862	Braida Gregorio (Udine)
1861	Braida cav. Niccolò (Udine)
1855	Brandis (de) nob. dott. Niccolò (Udine)
„	Brazzà (di) co. Ascanio (Udine)
„	Caimo-Dragoni co. Niccolò (Udine)
„	Caiselli co. Francesco (Udine)
1857	Candiani cav. dott. Francesco (Sacile)
1855	Candiani Vendramino (Pordenone)
1866	Celotti dott. Antonio (Gemona)
1857	Chiozza Carlo (S. Martino di Rivarotta)
1860	Chiozza prof. Luigi (Scodovacca)
1863	Colloredo (di) co. Girolamo (Udine)
1855	Colloredo (di) co. Vicardo (Udine)
„	Collotta Giacomo, deputato al Parl. Naz. (Torre di Zuino)
1869	Colombati nob. Pietro (Udine)
1860	Cortelazis dott. Francesco, notaio (Udine)
1867	Cossa nob. cav. dott. Alfonso, dirett. del r. Ist. tec. in Udine
1855	Deciani nob. Luigi (Martignacco)
1868	Elti co. dott. Giovanni (Gemona)
1855	Fabris nob. dott. Niccolò (Lestizza)
1868	Fachini dott. Marco, farmacista (Gemona)
1855	Facini Ottavio (Magnano in riviera)
„	Florio co. Daniele (Udine)
1858	Foramiti Edoardo (Cividale)
1855	Freschi co. Carlo (Cordovado)
„	Freschi co. cav. Gherardo (Ramuscello)
1856	Galvani Giuseppe (Pordenone)
1855	Galvani Valentino (Pordenone)

Anno di aggregaz.

1857 Gaspero (di) dott. Leonardo (Pontebba)
1861 Giacomelli cav. Giuseppe, deputato al Parl. Naz. (Udine)
1858 Gravisi (de) march. Giov. Andrea (Capodistria)
1866 Cropplero co. cav. Giovanni (Udine)
1857 Ippoliti dott. Giuseppe (Pordenone)
1856 Kechler cav. Carlo (Udine)
1869 Lazzaroni Antonio (Palmanova)
1864 Levi dott. Alberto (Villanova del Judri)
1855 Locatelli dott. Giov. Batt., ingegnere civile (Udine)
1858 Lucheschi nob. dott. Domenico (Vittorio)
1855 Lupieri dott. Giov. Batt. (Luint)
„ Mainardi dott. Ermes (Gorizzo)
„ Mangilli march. Gabriela (Udine)
1868 Maniago (di) co. Carlo (Udine)
1855 Manin co. Giuseppe Lodovico (Udine)
1865 Mantica nob. Niccolò (Udine)
1863 Marcolini dott. Girolamo (Castions)
1855 Marcotti Pietro (Campolongo)
„ Martina cav. dott. Giuseppe (Udine)
1866 Marzona Niccolò (Venzone)
1856 Michieli dott. Tommaso (Campolongo)
1855 Milanese dott. Andrea, deputato prov. (Latisana)
„ Mocenigo co. Alvise (Alvisopoli)
„ Morelli-Rossi dott. Angelo, ingegnere civile (Udine)
„ Moretti cav. dott. Giov. Batt., avv., dep. al Parl. naz. (Udine)
„ Moro Daniele (Codroipo)
1869 Morpurgo commend. Carlo-Marco (Sacile)
1863 Muschietti nob. Francesco (Portogruaro)
1855 Nordis (de) nob. Giuseppe (Cividale)
„ Nussi cav. Tommaso (Cividale)
1863 Ottelio co. Antonio (Ariis)
1855 Ottelio co. Tommaso (Udine)
„ Pagani dott. Sebastiano (Udine)
„ Pecile cav. dott. Gabriele-Luigi, dep. al Parl. naz. (Udine)
„ Pera nob. Antonio (Gajarine)
1864 Peteani cav. Antonio (Udine)
1855 Pirona dott. Giulio-Andrea, prof. al r. Liceo in Udine
1856 Pitter Silvio (Pordenone)
1857 Porcia (di) co. Antonio (Pordenone)
1858 Portis (de) nob. dott. Marzio, ingegnere civile (Cividale)
1855 Prampero (di) co. cav. dott. Antonino (Udine)
1864 Puppi (de) co. Giuseppe (Udine)
1857 Quaglia ab. Giov. Batt., parroco di Azzanello (Pordenone)
1855 Quaglia dott. Pietro, ingegnere civile (Polcenigo)
1863 Ritter (de) cav. Ettore (Gorizia)

Anno di aggregaz.

1855 Rota co. Paolo (S. Vito)
1857 Rota dott. Pietro (Artegna)
„ Savia (della) Alessandro (Udine)
1855 Savio Giuseppe (Udine)
1858 Savorgnan (di) co. Giuseppe (Venezia)
1869 Sbruglio (di) co. Riccardo (Udine)
1863 Segatti Bonaventura (Portogruaro)
1855 Someda dott. Giacomo, notaio (Udine)
1863 Strassoldo (di) co. Leopoldo (Strassoldo)
1869 Tell dott. Giuseppe, avvocato (Udine)
1855 Tellini Carlo (Udine)
1863 Tomadini Giuseppe (Percoto)
1855 Toniatti Giovanni (Alvisopoli)
„ Toppo (di) co. Francesco (Udine)
„ Torre (del) nob. Giuseppe Ferdinando (Romans sull' Isonzo)
„ Torre (della) co. cav. Lucio-Sigismondo (Udine)
1858 Trento (di) co. Antonio (Udine)
1868 Valussi cav. dott. Pacifico, deputato al Parl. naz. (Udine)
1855 Vanzetti dott. Luigi (Udine)
„ Verzegnassi Francesco (Udine)
„ Vidoni Francesco, geometra civile (Udine)
1866 Vucetich Girolamo (S. Giorgio di Nogaro)
1858 Zabai Bernardino (Ariis)
1855 Zuccheri dott. Paolo-Giunio (S. Vito).

Classe Seconda

1855 Angeli (d') Antonio (Udine)
1863 Antonini co. Adriano (Cereseto)
1860 Armellini Giacomo (Tarcento)
1855 Armellini Giacomo (Faedis)
„ Baldini Giuseppe (S. Vito)
1868 Barnaba Pietro, geometra civile (Buja)
1866 Barazzutti Niccolò (Tolmezzo)
1858 Bearzi Giacomo (Palma)
1855 Bearzi cav. Pietro (Udine)
1858 Belgrado dott. Francesco (Lestans)
1857 Bellati dott. Giov. Batt., ingegnere civile (Feltre)
1855 Beorchia dott. Paolo, avvocato (Ampezzo)
„ Bierti Francesco, geometra civile (S. Tommaso)
1863 Bigozzi Giusto (S. Giovanni di Manzano)
1864 Broili Niccolò, geometra civile (Udine)
1863 Busolini Giov. Batt. (S. Andrat)
1864 Cabassi dott. Giov. Batt. (Corno di Rosazzo)

Anno di aggregaz.

1867 Caccianiga cav. dott. Antonio (Treviso)
1864 Calligaris Luigi (Magredis)
1869 Campiuti dott. Luciano, ingegn. civ. (Fauglis)
1858 Candiani Domenico (Sacile)
1855 Caratti nob. Francesco (Udine)
1858 Carpenè dott. Federico (Brugnera)
1868 Ceconi Giov. Batt. (Gemona)
1857 Chiaradia dott. Bortolo (Caneva)
„ Cicogna-Romano nob. Angela (Udine)
1864 Cicuto ab. Antonio (Bagnarola)
1855 Cittaro ab. Giuseppe, parroco di Meretto di Tomba
1858 Claricini nob. Guglielmo (Cividale)
1865 Clodig dott. Giovanni, prof. al r. Liceo in Udine
1855 Colloredo (di) co. Ferdinando (Sterpo)
1863 Cristofoli Domenico (Udine)
1855 Damiani Francesco (Udine)
1861 Darios Agostino (Conegliano)
1858 De Senibus Antonio, deputato prov. (Cividale)
1867 De Senibus Massimo (Moimacco)
1858 Domini Luigi, geometra civile (Latisana)
1864 Facini dott. Giacomo (Castions)
1869 Falcioni dott. Giovanni, prof. al r. Istituto tecnico in Udine
1856 Fedele Pietro (Corno di Rosazzo)
1857 Folini Vincenzo (Udine)
1867 Giuli (de) Pietro (Cattaro)
1864 Giupponi Angelo (Udine)
1869 Gregori Antonio, assistente alla catt. di agronomia presso il r. Istituto tecnico in Udine
1865 Gregoris Giuseppe (Cervignano)
1855 Kiussi Benedetto, geometra civile (Udine)
1857 Lorenzetti dott. Lorenzo (Sacile)
„ Lovaria nob. Antonio (Udine)
1869 Malisani dott. Giuseppe, avvocato, deputato prov. (Udine)
1860 Manzano (di) co. Francesco (Giassicco)
1863 Manzoni (de) nob. Girolamo (Agordo)
1857 Marioni dott. Valentino (Forni di sotto)
1855 Maseri nob. Adriano (Oleis)
1857 Michieli Niccolò (Palma)
1858 Molinari Giacomo (Villanova del Judri)
1857 Moro (dal) Egidio (Suttrio)
1855 Moro Giov. Batt. (Casarsa della delizia)
1864 Orlandi Antonio (Udine)
1855 Orlando (d') Giov. Batt., geometra civile (Martignacco)
„ Pascatti Antonio (S. Vito)
„ Percotto nob. Ermanno (Manzano)

Anno di aggregaz.

1855 Picco Giorgio (Fagagna)
1858 Piccoli Giorgio (Cividale)
1857 Porcia (di) co. Ermes (Porcia)
1855 Pordenon dott. Federico, avvocato (Udine)
1864 Puppi (de) nob. Francesco (Cividale)
1857 Rizzolati dott. Francesco (Pinzano del Tagliamento)
1855 Rovere (della) ab. Giov. Felice, parroco di Cussignacco
1857 Salice Giuseppe (Porcia)
1869 Sartori dott. Giov. Battista, ingegn. civ. (Sacile)
1855 Scalettari dott. Giacomo (Casarsa della delizia)
1857 Secli dott. Lorenzo-Luigi, notajo (S. Pietro al Natisone)
1863 Spilimbergo (di) co. Venceslao (Spilimbergo)
1868 Stroili Francesco (Gemona)
1864 Stuferi Adamo (Udine)
1855 Tomadoni dott. Giuseppe (Cormons)
„ Torossi cons. Giov. Batt. (Udine)
„ Tositti Pietro (Paludea)
„ Turrini ab. Osualdo, parroco di Morsano
„ Uecaz dott. Luigi (Forame)
1869 Vaccari Luigi (S. Giov. di Manzano)
1858 Venier Antonio (Cividale)
1855 Venier Francesco (Villaorba)
„ Vianello Angelo (Biancade)
1864 Volpe Antonio (Udine)
1866 Vorajo nob. cav. cons. Giovanni (Udine)
1865 Zambelli Tacito, medico veterinario (Udine)
1857 Zanini Francesco (Tolmezzo)
1855 Zanussi dott. Marco, avvocato (Aviano)

Classe Terza

1855 Armellini ab. Giuseppe, dirett. spirit. al r. Ginn.-Liceo (Udine)
1858 Corazza dott. Antonio (Latisana)
1855 Domini (de) ab. Pietro (Orcenicco)
„ Franceschi Pietro (Cordovado)
„ Grotto dott. Luigi (Morsano)
1855 Lirutti nob. Giuseppe (Udine)
1858 Nussi dott. Andrea (Dolegnano)
„ Petronio prof. dott. Matteo (Udine)
1855 Spizzi ab. Pietro, curato di Soleschiano
1858 Zorse dott. Cesare, cons. al r. Tribunale prov. di Udine

ATTI E COMUNICAZIONI D' UFFICIO

Ammissione di Soci.

All' Associazione agraria friulana vennero ultimamente aggregati quali Soci effettivi i signori:

Campiuti dott. Luciano, possidente;
Sartori dott. Giov. Battista, ingegnere civile.

Concentramento degli uffici dell' Associazione agraria friulana. — Esazione dei contributi sociali.

Anche il deposito sociale di strumenti rurali coll' annessovi ufficio di commissioni agrarie e di esattoria, già in casa Antivari (Piazza del Fisco), venne ultimamente trasferito presso la Direzione (Palazzo Bartolini), ove così l' Associazione agraria friulana ha riuniti tutti i suoi uffici.

Nel mentre di ciò si rendono avvertiti tutti quelli che possono averne interesse, agli onorevoli Soci effettivi in particolare la Presidenza crede opportuno di notificare un altro cangiamento attuato col corrente anno, e che risguarda ad una pratica dell' amministrazione.

L' esazione dei contributi sociali veniva per lo innanzi d' ordinario effettuata da un apposito incaricato, il quale avea perciò l' obbligo, verso un compenso preventivamente pattuito, di recarsi presso i Soci, sia che dimorassero in città o in altri luoghi della provincia. Codesto sistema non andava esente da inconvenienti; avvegnachè, senz' uopo di dire come importasse una spesa non trascurabile, devesi pur confessare che, il relativo provento dell' esattore non sempre compensando il dispendio che gli era necessario per trasferirsi presso questo o quel Socio lontano dalla città, talvolta accadeva che l' accennata pratica personale venisse in qualche parte omessa; d' onde un danno forse non lieve all' azienda.

A siffatti inconvenienti sarebbe pertanto ovviato, qualora invece gli onorevoli Soci distanti dalla città si compiacessero di far pervenire all' Ufficio dell' Associazione l' importare del rispettivo contributo, del quale sarebbe poi cura dell' Ufficio stesso d' accusare quitanza. Ciò non dovrebbe invero cagionare loro più grave incomodo, attesa specialmente l' agevolezza offerta dal servizio dei *vaglia postali*, di cui potrebbero pure valersi.

Or è appunto ciò di cui la Presidenza intende pregarli; e lo fa confidando che l' affetto del quale sono essi animati per la patria istituzione gl' induca a contribuire anche in tal maniera al buon andamento ed alla prosperità della medesima.

Conferenze agrarie.

L' egregio professore dott. Antonio Zanelli, ordinario incaricato dell' Associazione agraria friulana per le lezioni pubbliche di agronomia e agricoltura da essa istituite, continua a tenere in ogni giovedì alle ore 7 pomerid. presso la residenza dell' Associazione stessa (Palazzo Bartolini) le già annunciate conferenze sul tema: *delle condizioni in cui l' agricoltura friulana effettivamente si trova, e dei modi più opportuni onde migliorarla.*

Alle conferenze è sempre libero l' accesso non soltanto ai membri dell' Associazione, ma a chiunque altro desideri approfittare di codesto utile mezzo con cui l' Associazione medesima pur intende di giovare al miglioramento economico del paese.

Libri, giornali ed altri oggetti offerti in dono all' Associazione agraria friulana.

L' elenco completo dei libri esistenti nella Biblioteca dell' Associazione agraria friulana al termine dell' anno 1868 verrà fra breve inviato ai Soci, e verranno eziandio in opportuna pubblicazione descritti gli oggetti tutti contenuti nel Museo agrario sociale, non appena avrà esso ricevuto il progettato conveniente assetto.

Infrattanto, per seguire una pratica saviamente consigliata, la quale pur intende a favorire le suddette istituzioni, ed in pari tempo a significare riconoscenza verso coloro che di fatto concorrono ad incrementarle, la Presidenza sociale si propone di accennare periodicamente nel Bullettino i doni che all' Associazione vengono offerti. Ed ecco l' elenco di quelli che le furono presentati nello scorso mese di gennaio [1]:

Annali scientifici del r. Istituto tecnico di Udine, anno II; Udine, 1868. (Dalla Direzione dell' Istituto). — Contiene:

Prefazione. — *Studio sulle regole dei prezzi*, del prof. avv. L. Rameri. — *Determinazione del grado idrotimetrico di alcune acque potabili del Friuli*, del sig. L. Moschini. — *Osservazioni stratigrafiche sulle valli dell' Aupa e del Fella* (con tavola litografata), del prof. T. Taramelli. — *Ricerche analitiche intorno alcune terre coltivabili del Friuli*, dei signori prof. A. Zanelli e A. Gregori. — *Ricerche intorno alcune proprietà dello zolfo*, del prof. A. Cossa. — *Ricerche di chimica mineralogica*, dello stesso. — *Nota sulle reazioni caratteristiche della veratrina*, dello stesso. — *Osservazioni meteorologiche istituite in Udine nell' anno 1867*, del prof G. Clodig.

Sulle cause principali del disboscamento delle coste montane nelle venete provincie, per D. Rizzi; Bologna, 1868. (Dall' Autore.)

Del Museo friulano, per J. Pirona; Udine, 1868. (Dall' Autore.)

Cento per uno, almanacco friulano pel 1869; Udine, 1868. (Dall' editore G. Seitz.)

Solenne distribuzione dei premii agli espositori di bestiame bovino nella pubblica mostra che ebbe luogo in Milano nei giorni 30 e 31 ottobre 1868; Milano, 1868. (Dal Comizio agrario di Milano.)

Esposizione provinciale del Comizio agrario di Cesena nel 1868; Cesena, 1868. (Dal Comizio stesso.)

Premiazione degli espositori alla prima mostra agraria delle provincie siciliane in Catania; Palermo, 1868. (dal Comitato direttivo.)

Ruminanti e ruminazione, studi zootecnici, per J. Facen; Bologna, 1868. (Dall' Autore.)

Almanacco agrario per l' anno 1869, del Comizio agrario di Brescia; Brescia, 1868. (Dal Comizio stesso.)

Prontuario per tener regolati gli orologi al tempo medio di Roma, per G. Passerini; Guastalla, 1868. (Dall' Autore.)

[1] In questo elenco non sono compresi i giornali e gli altri periodici che l' Associazione riceve in cambio delle proprie pubblicazioni; essi verranno invece indicati, assieme agli altri che le perverranno, in separata nota sulla coperta del Bullettino, e nel corpo del Bullettino stesso in fine d' anno.

MEMORIE, CORRISPONDENZE E NOTIZIE DIVERSE

Del modo veramente pratico ed opportuno per diffondere l'istruzione agraria nei comuni rurali della provincia di Udine.

Memoria premiata dall' Associazione agraria friulana

del Socio dott. *Pacifico Valussi.*

Motto dell' Autore
Uno lo scopo, molte le vie; e forse le indirette vi conducono più presto.

I.

Dichiarazione del Quesito.

Diffondere l'istruzione nei Comuni rurali della Provincia di Udine in modo veramente pratico ed opportuno, che cosa significa?

Prima di tutto significa che, per aprire la porta nel contado alla *istruzione agraria,* bisogna diffondere l'istruzione generale nella classe dei contadini. La istruzione agraria, è una conseguenza di ogni altra istruzione. Se voglio dare agli agricoltori un grado abbastanza elevato di istruzione professionale, devo fornirli di cognizioni di qualsiasi genere e specialmente applicabili alla loro arte, abituarli ad ascoltare, ad osservare, a riflettere, a paragonare, sicchè accolgano gli insegnamenti e sappiano applicarli. Tutte quelle istituzioni educative, le quali estendono il loro beneficio fino sopra agli abitatori della campagna, sono preparatorie della *istruzione agraria.* Noi dobbiamo quindi favorire prima di tutto quelle diverse istituzioni, le quali servono a diffondere la istruzione generale tra la classe contadina.

Indarno però noi pretenderemmo d' istruire prontamente gli agricoltori, se non fossero prima istruiti i possidenti e resi volonterosi ed atti ad esercitare la industria agraria, facendosene

capi e direttori ed applicando la loro coltura alla maggiore produzione de' campi. Un possidente che si accontenti di riscuotere i suoi affitti e di consumarli in città, senza volere o sapere curarsi punto della produzione delle sue terre, cui lascia in mano ai suoi lavoratori, non esercita le attribuzioni del suo stato, non fa progredire l' industria agraria, non porge al contadino la istruzione più pratica di tutte, la quale si offre coll' esempio. Il vero possidente è un capo dell' industria agricola, ed il contadino è il suo socio lavoratore. Adunque la istruzione professionale di questo dipende da quella che è posseduta e voluta esercitare da quello.

Quindi la prima istruzione agraria, pratica, necessaria è quella de' possidenti; e questa non consiste soltanto in un cumulo di cognizioni, le quali rimangano inapplicate, ma bensì in una bene ordinata suppelletile, ch' essi vogliano e sappiano applicare alla industria agraria da sè e per sè nelle stesse loro terre.

Si tratta adunque di creare quelle istituzioni che valgano a dare al possidente, colle cognizioni relative all' industria agraria, la volontà di mettersi a capo della sua industria: o piuttosto si tratta di svolgere le istituzioni esistenti e di applicarle a codesto scopo generale, i cui pratici effetti, se non saranno immediati, si mostreranno a poco a poco, ma sono certi.

L' opportunità significa che si deve intendere la ragione del tempo, e che non si pretendano miracoli. Prendendo appunto dall' agricoltore l' imagine, egli sa che gli fa d' uopo preparare con replicati lavori il terreno, purgarlo dai sassi e dalle erbacce, concimarlo dovutamente, seminarlo di buona semente, curare le pianticelle e difenderle dai loro nemici, vegliare e lavorare sempre fino a tanto che il frutto maturi, e sia venuto il tempo di coglierlo. Egli sa che alla previdenza, alla vigilanza, alla laboriosità continue deve congiungere molta pazienza, lasciando al tempo ed alle stagioni la loro parte. Ogni impazienza da parte sua non farebbe che guastare, come di ogni trascuraggine se ne accorgerebbe alla stagione del raccolto. Adunque la opportunità significa di fare ogni cosa a suo tempo e di non trascurare intanto nulla di quello che si può coi mezzi ora posseduti. Gli specifici che producono meraviglie sono trovati da ciarlatani, o per lo meno da illusi. Non c' è pomata che valga

a far crescere in un anno dottori in agricoltura tutti i contadini ignoranti, come altri fa nascere e crescere sulle nude cervici ipoteticamente i capelli. S' ingannano adunque coloro che, rigettati come inefficaci tutti gli altri mezzi, diretti od indiretti, per giungere alla pratica istruzione del contadino, ne prescelgono uno qualunque a loro favorito, e si attendono da quello soltanto risultati generali ed immediati. Se vogliamo veramente la *istruzione pratica*, dobbiamo servirci di tutti i mezzi, e regolarne l' azione con giusta economia. La istruzione pratica del contadino in agricoltura significa che il lavoratore de' campi, o per sè, o come socio d' industria del possidente, sappia, possa e voglia esercitare ogni giorno più le migliori pratiche agrarie; cioè quelle che possono dare un risultato economico costante il più proficuo possibile. Ogni guadagno assicurato in questa parte, in qualsiasi modo ottenuto, è adunque una vera istruzione pratica.

Pensare prima di tutto ai *Comuni rurali della Provincia di Udine*, è veramente pratico ed opportuno; poichè così soltanto si esce dal campo quasi sterile delle generalità. Bisogna sapere circoscrivere la propria azione, ed intendere ed applicare costantemente la massima: Principii generali, applicazioni particolari; altrimenti si corre pericolo di riescire sconclusionati e di approdare a nulla. Circoscrivendo il pensiero, l' azione e la applicazione alla Provincia di Udine, verremo subito nel campo de' fatti, vedremo quali sono i bisogni, quali i mezzi di soddisfarli, per quali vie dal fatto presente si possa grado grado avviarsi a condizioni migliori. Quando si cerca quello che dovrebbe essere, non si può mai prescindere da quello che è.

La circoscrizione del quesito alla Provincia nostra non è poi un vantaggio soltanto per la nostra Provincia; poichè, se di questo modo noi troviamo i mezzi migliori per il nostro scopo particolare, insegniamo anche agli altri a farlo per il proprio. Inoltre, se così troviamo il miglior mezzo per passare dalla teoria alla pratica, offriamo agli altri l' insegnamento del fatto. Nei pratici miglioramenti il miglior modo di essere Italiani è di farci migliori nel nostro paese. La grande patria s' integrerà co' suoi elementi, che sono appunto i Comuni uniti nelle singole Provincie

Dichiarato così il quesito ed il modo nostro d' intenderlo, tentiamo di sciorglierlo, entro ai limiti che ci siamo prefissi.

II.

L' Associazione agraria friulana.

Dal nostro punto di vista non possiamo a meno di considerare l' Associazione agraria friulana medesima come principale strumento di diffusione della istruzione agraria nei Comuni rurali della Provincia. Quello che ha già fatto e sta facendo ed intende di fare è già molto: e molto sarà quello ch' essa grado grado troverà opportuno di fare. Noi non ce ne occuperemo, se non per ciò che ha più stretta relazione al nostro tema.

Intanto è da notarsi che l' *associazione spontanea* è il primo e il più importante fatto per la *istruzione agraria*. Essa mostra in molti e crea in altri la volontà di occuparsi dei progressi della industria agraria: e questa è la prima condizione per poter diffondere la istruzione agraria nei Comuni rurali. Si tratta adunque di vedere anche come l' *Associazione agraria* possa estendere sè stessa ed i suoi buoni effetti in ordine alla *istruzione agraria* nei Comuni rurali.

Deve l' Associazione agraria far tutto il possibile per aggregarsi nuove forze in tutta la Provincia, e specialmente i giovani possidenti. È essenzialissimo che la volontà e capacità di occuparsi d' agricoltura si trovi per lo appunto nei possidenti, e massimamente ne' giovani. C' è un' onesta ambizione da promuoversi, perchè torna a vantaggio del paese. È da vedersi se la Società possa servire a tale scopo facendosi più viva ed apparente nelle varie regioni della Provincia.

La Società ha le sue radunanze annuali che sono giovevolissime. Se ne potrebbero estendere i buoni effetti per questo scopo di propaganda? Forse sì. Gioverebbe far precedere ogni radunanza regionale da un invito personale a tutti i soci di quella regione, con eccitamento ad essi di aggregarne altri, facendo loro conoscere quali sono gli esistenti; e ciò nell' interesse della regione e della radunanza ed esposizione che vi si dovrebbe tenere. Potrebbe giovare altresì l' inviare ai possidenti anche non soci dei quesiti speciali risguardanti il loro territorio, con invito a rispondere. Fors' anche gioverebbero in quella regione delle conferenze preparatorie, tenute qua e là nelle principali borgate mediante alcuni dei soci ed il professore di agri-

coltura addetto alla Associazione. Od anche l'incaricare alcuni coltivatori di sperimentare, dietro certe norme, strumenti rurali e sementi e di riferire, lo spesseggiare con domande informative di statistica agraria. Allorquando si mostra di tener conto delle persone e di crederle atte a giovare al pubblico bene colle loro cognizioni e prestazioni, esse se ne tengono onorate ed incoraggiate. A molti manca sovente l'occasione; e questa occasione bisogna offrirla.

Il Friuli ha un vantaggio relativamente all'industria agraria; ed è di possedere molti Comuni grossi che tengono il mezzo fra la città ed il villaggio. Ora in questi Comuni per lo appunto abitano molti possidenti, i quali si occupano direttamente della coltivazione de' loro campi. Questi sono i più atti a diffondere attorno a loro coll'esempio, come la diffondono di fatto, l'istruzione agraria, che poi si va dilatando da sè tutto all'intorno. Questi sono i paesi sui quali bisogna agire. Perciò giova che i soci di questi piccoli centri si uniscano in sodalizio locale, che o la Presidenza od il Comitato od altri soci ed il professore addetto alla Società vi vadano talora a tenere qualche conferenza, a fare qualche lezione speciale, a provare pubblicamente qualche strumento, a preparare in qualche podere dei saggi comparativi di lavoro, di concimazione, di sementi, a giudicare delle qualità degli animali riproduttori, delle vacche lattifere, degli allievi, a visitare le tenute e fare dei confronti agrarii, a gettare le basi di una inchiesta agraria, a dare qualche indirizzo ai maestri comunali, specialmente a quelli delle scuole serali e festive, a mostrare ai contadini che vi sono persone ed istituzioni dirette al loro bene, ad assistere a tutte le nuove fondazioni.

I rapporti frequenti nel *Bullettino* della Società di queste conferenze e degli esperimenti, unitamente a relazioni sui raccolti e sulle fiere, gioverebbero alla diffusione maggiore del *Bullettino* stesso, e quindi alla istruzione agraria. Ma non si potrebbe anche chiedere se, mentre il *Bullettino* istruisce la parte più colta della possidenza, non gioverebbero dei foglietti volanti, quasi supplementi straordinarii, i quali fossero più direttamente rivolti alla classe de' contadini, e trattassero certi oggetti speciali e di occasione, e dessero delle opportune istruzioni, le quali acquisterebbero maggior valore appunto dalla diffusione?

Deve vedere la Società in quanto ciò possa servire alla sua medesima prosperità e ad estendere il raggio delle sue influenze, stando entro ai limiti de' suoi mezzi attuali.

Ottimamente fa dessa a mettere a concorso delle *Memorie:* poichè quand' anche non grande, nè istantaneo, nè immediato ne fosse il frutto di esse, è un vantaggio indiretto non lieve l' avere potuto rivolgere l' attenzione di molti compatrioti sopra certi studi ed oggetti. Anche coloro che non sono tentati a rispondere vi pensano e studiano. Poi è uno studio il rapporto che se ne deve fare, e principio di altri studi la pubblicazione di esso. Nell' intendimento della diffusione dell' istruzione agraria gioverà che questi scritti posti a concorso assumano d' anno in anno un carattere più speciale, e costringano così ad occuparsi di qualche oggetto molto pratico e sempre più contribuente alla istruzione agraria più diretta. Le *Memorie* così ottenute dovrebbero essere date ai maestri delle scuole serali e festive, perchè le leggano e le commentino e spieghino ai loro allievi adulti, secondo opportunità.

Fra gli scritti da mettersi a concorso e da premiarsi potrebbe essere un *Almanacco agrario friulano* per i contadini, nel quale questi potrebbero trovarvi varii insegnamenti dei più facilmente e generalmente applicabili e sicuri.

Ma altri libri potrebbero emanare dalla Associazione agraria, o venire composti sotto alla sua influenza e col consiglio suo, od almeno resi accettevoli col suo giudizio. Questi libri sarebbero due: e di essi se ne parlerà più sotto partitamente, come quelli che interessano assai alla istruzione agraria nei Comuni rurali. L' uno di essi sarebbe un *libro di agricoltura per i maestri di campagna;* il quale dovrebbe servire prima di tutto ai maestri medesimi per loro istruzione, poscia per libro di lettura delle scuole rurali degli adulti, e per premio agli adulti medesimi, divenendo il compagno di casa del contadino. L' altro libro sarebbe *il testo di letture graduate dello scolaretto di campagna*, il quale servirebbe come di preparazione alla istruzione agraria ed intanto ajuterebbe i giovanetti a salire dal noto all' ignoto, a farsi osservatori delle cose, a congiungere il nome italiano al nome del dialetto, a comprendere ogni altro libro o lezione, che poscia parlasse ad essi di agricoltura.

Ma, giacchè di libri si parla, potrebbe forse l' Associazione

servire alla istruzione agraria pratica nei Comuni rurali anche facendosi promotrice di una *Biblioteca agraria circolante* per tutto il contado. Questa Biblioteca comprenderebbe i buoni libri di agricoltura, di scienze naturali applicate, di coltura generale, ed i giornali dello stesso genere più adattati alle persone colte che abitano in villa. Così si preparerebbe il terreno alla fondazione delle Biblioteche comunali, o scolari del contado, a promuovere le quali pure la Società potrebbe avere la sua parte.

Naturalmente in tutto questo scritto l'Associazione agraria friulana ha la parte maggiore, e la sua azione non termina qui. Però, indicate a di lei riguardo le cose principali, tocchiamo del resto in altri capitoli.

III.

Istituto tecnico e scuole tecniche.

Pensando che la prima agevolezza all'istruzione agraria nei Comuni rurali debba venire dalla istruzione dei possidenti e dal loro applicarsi alla agricoltura, dobbiamo sperare che a questo giovino principalmente l'Istituto tecnico e le scuole tecniche minori. Le scuole di tal genere possono dare un indirizzo nuovo a quella gioventù, massimamente del medio ceto e di mediocri fortune, che non accorre alle carriere universitarie. Istruiti nelle scienze naturali e matematiche applicate all'industria agraria, quei giovani non potranno a meno di occuparsene, massimamente se i docenti, immedesimati sempre più colla Provincia, e mantenuti su questa via costantemente dal Comitato di sorveglianza dell'Istituto, sapranno applicare gli studi teorici alla industria agraria della Provincia stessa ed occupare una parte della loro attività nella illustrazione scientifica del Friuli; al che dovrebbero essere dagli altri Istituti tutori incoraggiati. Se professori e studenti sanno identificare i loro studi teorici colla osservazione de' fatti naturali, agrarii ed economici esistenti nella Provincia, si viene a formare a poco a poco una scuola, i cui insegnamenti tradizionali si accosteranno sempre più alla pratica. Questo fu il caso appunto di certi Istituti della Svizzera e della Germania, dai quali uscirono molti coltivatori pratici, essendosi estesa la scuola dal libro al terreno.

Educati i giovani possidenti ed agenti agli studi naturali ed agrarii, si formerà in essi la tendenza ad osservare e ad applicare le loro cognizioni. A poco a poco si formerà un ambiente d' istruzione vera e pratica nelle case degli abbienti, che si diffonderà poscia in tutti i Comuni rurali anche tra i villici.

Gioverà che i professori dell' Istituto conducano talora gli alunni a fare delle escursioni agrarie per la Provincia; e che allorquando la Società agraria tiene le sue radunanze, possano que' giovani concorrervi in corpo co' loro professori, affinchè prendano parte per tempo alla vita esterna in quanto riguarda l' industria agraria friulana. L' amor proprio di que' giovani sarà lusingato per il bene, se potranno comprendere che fin d' ora si conta sui loro progressi negli studi agrarii; e noi acquisteremo così facilmente d' anno in anno una falange di nuovi coltivatori, i quali avranno, colla volontà, la potenza di occuparsi della industria agraria. Allora il possidente coltivatore, abitando anche più a lungo sulle sue terre, avrà naturalmente la tendenza a formarsi attorno a sè e fra i villici un contorno di persone, le quali possano assecondarlo, e con cui un uomo colto possa trovarsi. Ecco adunque come ognuno di questi nuovi coltivatori diffonderà attorno a sè l' istruzione agraria ne' Comuni rurali.

Egli farà le esperienze per tutti, introdurrà le pratiche nuove, modificherà in meglio le vecchie, offrirà esempi per il migliore lavoro, per gli ammendamenti delle terre, per la concimazione, per le rotazioni, per la trasformazione delle materie prime coll' industria, per la riduzione di beni incolti, per le bonificazioni, per le irrigazioni, per la fognatura, per tutte le operazioni agrarie, per gli impianti, per l' allevamento ed ingrassamento de' bovini, per migliorie d' ogni genere. La istruzione dell' esempio è senza dubbio la migliore; e se anche il contadino si mostra sulle prime restio alle innovazioni, esso le accetta quando ha dinanzi a' suoi occhi per lungo tempo l' esempio parlante del tornaconto.

Sarebbe un diffidare dell' intelligenza e del naturale istinto dell' uomo di cercare i propri vantaggi, se si volesse supporre che i nuovi possidenti, vogliosi di sperimentare il loro sapere, non sapessero anche rendere accessibili i loro esempi alla capacità del villico ed alla pratica imitazione di esso.

Ad essi non basteranno i poderi padronali per le riforme agrarie razionali ed utili; ma quando avranno in un villaggio alcune colonìe, una ne sceglieranno per riformarla secondo i migliori precetti, facendo risultare la dimostrazione del tornaconto da una esatta e particolareggiata contabilità agraria, nel senso della scomposizione e ricomposizione dell' azienda agricola in tutti i sui elementi. Ciò lo faranno tanto più volontieri e tanto più facilmente, se le formule di questa contabilità speciale le avranno ricevute ed apprese, sia dall' insegnamento dell' Istituto, sia dalla Società agraria. Anzi gioverà infinitamente alla diffusione della istruzione agraria nei Comuni rurali, se per le diverse regioni agrarie del Friuli si saranno venute formando delle analisi comparative della produzione de' poderi in questo senso. Allorchè esistano parecchi modelli, e questi si rendano pubblici e si trovino per le mani de' possidenti, di agenti, ingegneri, maestri, ognuno saprà approfittarne.

Viene da sè poi che il possidente novello, essendo persona colta, e volendo anche in campagna circondarsi di quei conforti che presta la civiltà, abbia da unire alla sua casa ed un bel giardino ed un orto con coltura perfezionata, e tutto ciò che possono dare di migliore la stalla, il cortile, il pollajo, il porcile, l' ovile, il vigneto, il frutteto. Quindi egli creerà intorno a sè una agricoltura perfezionata, la quale non suole mai rimanere senza influenza attorno a lui. Egli sarà naturalmente preso dall' amore e dall' ambizione della propaganda, e saprà far valere i suoi esempi nelle conversazioni coi villici, forse nelle scuole serali e festive, nelle feste agrarie, ed imporrà a poco a poco il meglio nelle affittanze.

Basta un solo possidente di tal sorte in un villaggio, perchè si riscontri un miglioramento generale nell' agricoltura locale in poco tempo: ed anzi gli effetti si estenderanno presto tutto all' intorno. Questi effetti però saranno accelerati, se, in un grado minore, le scuole tecniche inferiori prepareranno una gioventù istrutta nelle piccole città della Provincia, le quali formano il ponte vero tra la popolazione urbana e la rustica. Abbiamo veduto come i centri secondarii di popolazione, nei quali i possidenti stanno presso alle loro terre, primeggino per l'industria agraria, e servano così d' esempio agli altri Comuni. Ora, deve essere cura di tutte le Istituzioni provinciali di promuovere nei

centri secondarii la fondazione di una scuola tecnica inferiore, con speciali applicazioni alla agricoltura locale.

Da queste scuole usciranno gli allievi per l' Istituto tecnico prima di tutto, poscia i maestri comunali novelli, i quali saranno per lo appunto migliori, perchè intinti negli studi naturali ed agrarii, quel tanto almeno che basti ad appropriarsi i risultati più certi e non disputabili della scienza. Ma poi ne verranno molti giovanetti appartenenti alla classe dei villici più agiati, che saranno preparati ad accogliere esempi ed insegnamenti pratici ed a formare corona attorno ai più valenti coltivatori

Per i grossi paesi del Friuli la scuola tecnico-agraria biennale è il necessario complemento della elementare di adesso. Se que' paesi avranno tutti un asilo per l' infanzia, questo supplirà per lo meno ad una classe della scuola elementare, a cui può venire coordinato, e di conseguenza non vi sarebbe che un anno di più di scuola pubblica locale.

La spesa non può essere grande, e ad ogni modo, se le scuole elementari devono recare un reale profitto, dovranno ricevere questo complemento d' istruzione applicata, e per così dire professionale. La poca efficacia della istruzione elementare tra noi proviene appunto dall' essere monca e senza applicazione. Se quindi noi abbiamo detto, che diffondere l' istruzione agraria nei Comuni rurali vuol dire diffondere l' istruzione in generale, completiamo ora il nostro concetto col soggiungere, che istruzione vera ed efficace ne' contadi non si avrà, se non riceve un' applicazione immediata e costante all' industria agraria.

L' istruzione di queste scuole dovrà essere semplice, senza pretese scientifiche, non dando della scienza che i risultati più certi ed applicabili. Spiegheremo meglio il nostro pensiero parlando del libro che si dovrebbe dare in mano ai giovanetti di queste scuole.

Forse queste scuole tecnico-agrarie inferiori, in confronto di ogni altra, potrebbero avere dappresso un poderetto-scuola, più che per altro, per avvezzare i giovanetti alla osservazione, alle esperienze ed al lavoro manuale nelle cose più gentili, massimamente relative al giardinaggio, all' orticoltura, alla frutticoltura, alla viticoltura. Il buon andamento di questi poderetti scolastici però dipende troppo dalla buona fondazione e dalla buona direzione personale, perchè si possa dire che abbiano da

fondarsi dovunque. È piuttosto un beneficio da accettarsi volontieri dove il benefattore esiste. Simili poderi, in caso contrario, costano troppo e producono molto meno di quello che costano. Un abile maestro deve considerare per poderi d'istruzione tutti i migliori poderi dei dintorni, ch'ei condurrà a visitare, e saprà analizzare nei loro elementi agli alunni. Un orto presso alla scuola sarà però sempre bene l'averlo, anche per avere sott'occhio sempre il materiale dell'istruzione e per interessare il maestro all'istruzione agraria.

L'Associazione agraria estenderà di certo le sue premure anche a queste scuole de' maggiori Comuni, perchè diventeranno il vero semenzajo per le altre tutte. Qui si presenta però la questione dei maestri, della quale importa occuparsi.

IV.

Scuole magistrali, Maestri, scuole serali e festive, ed elementari.

La formazione di nuovi maestri, i quali possano impartire anche l'insegnamento agrario nei Comuni rurali, è di somma importanza per diffondere l'istruzione in essi Comuni. Perciò dobbiamo desiderare, che i nuovi maestri escano quanto più sia possibile dalle scuole tecniche e dall'Istituto tecnico. Ma gioverebbe che nelle stesse scuole magistrali si facesse per qualche cosa entrare l'agricoltura. È da desiderarsi, che quanto più avanti si procederà nell'approvare i maestri, tanto maggiori cognizioni, anche di agricoltura teorica e pratica, si domandino ad essi, che i Comuni pongano a condizione di accettarli l'essere usciti dall'insegnamento tecnico-agrario, che la scuola magistrale estenda ancora più le sue lezioni di agricoltura applicata, che il Consiglio provinciale e la Società agraria aiutino con tutti i loro mezzi la formazione di nuovi maestri, i quali abbiano le qualità desiderate.

Certo dovranno i Comuni migliorare le condizioni del maestro, ed accordargli maggiore onorario in ragione di quello che richiedono da lui: ma potranno poi chiedergli molto più. Potranno pretendere per lo appunto che faccia lezioni serali e festive, secondo le stagioni, agli adulti, e che parte di queste lezioni sia anche l'agricoltura. La scuola serale e la festiva

sono un necessario complemento della scuola elementare. I bambini, anche se lo hanno imparato, disapprendono il leggere e lo scrivere, ove non possano continuare l' istruzione fino ad una età alquanto adulta. C' è poi questo grande vantaggio, che quando i giovani sono più adulti, possono ricevere una istruzione agraria pratica, essendo già lavoratori dei campi.

Non si domandano al maestro molte cose: ma che esso sappia spiegare per bene e commentare ed applicare il libro che gli pone tra le mani. Questo libro, essendo espositivo e precettivo più che teorico e dimostrativo, egli può essere in grado d' insegnare, come i suoi allievi possono esserlo d' apprendere. Se il maestro sa qualcosa di più, se è coltivatore egli medesimo, se il Comune gli ha concesso l' uso di un orto, tanto meglio. Ci vuole poco in ogni caso a dare e spiegare all' agricoltore tali precetti, che se fossero eseguiti costantemente e da tutti, assai se ne avvantaggerebbe l' economia del Friuli. Oltre al libro di lettura, o manuale agrario delle scuole serali e festive, che potrebbe essere chiamato *il libro del Contadino friulano*, il maestro potrebbe fare la lettura del *Bullettino* della Società, commentarne gli articoli, e così dicasi di altri giornali ed opuscoli d' agricoltura, secondo opportunità di luoghi e di tempi.

La Società agraria potrebbe tenersi anche in comunicazione diretta coi maestri comunali, ed in certe occasioni inviare ad essi istruzioni per casi speciali, affinchè le leggano e commentino, non soltanto nelle scuole serali e festive per gli adulti, ma anche in certe conferenze per tutti i villici del villaggio. Non c' è nessuna istruzione che faccia maggiore frutto di quelle che vengono a tempo: come per esempio nel caso di una epizoozia, di uno straordinario bisogno qualunque, di uno spaccio proficuo. Anche le notizie agrarie circa ai raccolti, ai prezzi ed ai mercati e ad ogni cosa riguardante l' industria agraria potrebbero essere divulgate in queste conferenze. A poco a poco si avvezzerebbero così i villici a considerare l' agricoltura non soltanto come l' arte di produrre certe cose, bensì come l' arte di produrre quelle per l' appunto che, in date condizioni, si possono produrre con maggior vantaggio, sapendo vendere e comperare. In somma si dovrebbe fare un passo verso l' agricoltura industriale e commerciale. Parte dell' insegnamento sa-

rebbe per conseguenza anche quella poca contabilità agraria che deve occorrere ad ogni colono; e qui sarebbe da mettere allo studio un modello di *note e registri del contadino,* che si potrebbe anche stampare assieme all' almanacco, il quale contenga tutte le cose necessarie a sapersi durante l' anno, e qualche comune ed opportuno precetto di agricoltura.

Per il resto, nella forma del libro o manuale che noi proponiamo per l' insegnamento agrario degli adulti, sta anche l' indicazione delle qualità dell' insegnamento che si richiede dai maestri. Qualche membro dell' Associazione agraria, e principalmente il Professore che ad essa è addetto, potrebbe recarsi in taluna di queste conferenze e lezioni a dare in certo modo l' indirizzo ai maestri sul luogo stesso, mostrando ad essi come coi contadini adulti si debba procedere passando dal noto all' ignoto.

La regola costante dell' insegnamento volgare deve essere appunto questa di tastare per bene le cognizioni di fatto degli adulti da istruirsi, e di fondare su quelle le altre cognizioni che si vogliono dare loro. Certo bisogna essere molto padroni della materia per maneggiarla così con tutta franchezza; ma anche di queste lezioni e della metodica relativa dovrebbe, od il Manuale de' maestri od il Bullettino, dare qualche modello che servisse di istruzione.

È stato notato che una delle difficoltà per l' istruzione agraria mediante i libri ed i giornali è per i Friulani il dialetto nostro troppo dissimile dall' italiano; ma questa difficoltà esiste in qualche grado per tutti, giacchè nei termini d' agricoltura ogni dialetto ha delle varietà. Ma appunto di queste varietà si deve servirsi per ajutare i villici a passare dal dialetto alla lingua. Il libro da mettersi loro in mano e le lezioni del maestro passeranno anche qui dal noto all' ignoto, ed istruiranno col confronto.

Tutto ciò deve essere preparato dal libro di lettura delle scuole elementari del Friuli; il quale deve appunto fornire i termini esprimenti gli oggetti e gli atti che principalmente al contadino giova conoscere e considerare.

Opiniamo che la migliore maniera di rendere molto più efficace che non sia stato finora l' insegnamento elementare nel contado, sia per lo appunto di parlare ai contadinelli di cose che essi

veggono e conoscono, e di esercitarli in quello che deve giovare all'intera lor vita. L'agricoltura quindi e l'azienda agraria del colono, con tutti i casi ed esempi che si possono presentare per lui, devono formare il fondo per l'insegnamento del leggere, scrivere e fare di conto. Così non soltanto gli scolari apprenderanno più presto, ma si ricorderanno anche di più, e potranno più tardi seguitare da sè. Il contadinello deve fino dalle prime scuole udire a nominare tutte le cose che lo circondano, e deve nel tempo medesimo vedersi allargare a poco a poco l'orizzonte delle sue cognizioni. Com'egli dal suo villaggio e dalla sua campagna scopre successivamente gli altri villaggi e le altre campagne, la pianura, la collina, la montagna quanto si estende, ed argomenta, se non lo vede, del mare, dove vanno le acque de fiumi e torrenti, dei paesi oltremontani segnatigli dal corso del sole e delle stelle, ed ode paragonare quello che non vede nè conosce a quello che ei vede: così l'agricoltura che ei vede fare deve essere per lui principio a conoscere l'agricoltura cui altri fanno meglio, ed allettamento a quella ancora migliore che si potrebbe fare. Mettetelo pure a considerare il mondo della realtà a lui accessibile, e sarete in grado di allargarglielo sempre più, e da ultimo egli farà il resto da sè.

Non ci facciamo no illusione, che al bambino si possa insegnare l'agricoltura proprio, ed un'agricoltura molto migliore di quella che è praticata da suo padre; ma se alla scuola gli avremo dati i termini che, direttamente od indirettamente, si possono riferire all'agricoltura, se avremo svolto in lui lo spirito di osservazione, se avremo lasciato sempre un addentelato per il poi, avremo resa possibile la istruzione agraria in tutti i Comuni rurali. Avremo orecchie pronte ad ascoltare e ad intendere, occhi a vedere ed osservare, intelligenze aperte, volontà bene disposte. I progressi non saranno rapidissimi, ma certi, poichè le graduate cognizioni passeranno in pratiche migliori, e queste renderanno i contadini accessibili ad altre cognizioni e novità. Aperti loro gli occhi e le orecchie, vedranno ed udranno da sè.

V.

Libro di lettura per le Scuole elementari di campagna.

Principii generali, applicazioni particolari, e graduato passaggio dal noto all' ignoto saranno sempre due massime da doversi osservare da coloro che vogliono sul serio e praticamente la istruzione del popolo ed i miglioramenti locali. Le generalità sono infeconde; e se i principii non prendono corpo *conveniente ai luoghi, ai tempi, alle persone a cui si applicano,* rimangono inefficaci. Per questo anche i libri che devono servire alla istruzione elementare e popolare devono essere fatti appositamente per quelli a cui devono servire, adattandoli ad essi.

Sarebbe ottimo consiglio perciò, se le istituzioni rappresentative della Provincia, o quelle che ne promuovono i progressi, o tutte assieme mettessero a concorso un libro di lettura per le scuole elementari di campagna del Friuli, coll' intendimento di preparare anche l' istruzione agraria dei contadinelli. Ne diciamo qualche parola, coll' intenzione di tracciare le prime linee di un programma.

Il libretto di lettura deve servire all' istruzione generale, ma nel tempo medesimo alla particolare del contadino. Per ottenere questo scopo, nulla meglio che condurre grado grado il fanciullo ad osservare, nominandoli, gli oggetti che sono attorno a lui, e prima sè stesso, ed ogni passione, azione e relazione di questi oggetti tra di loro, progredendo sempre dal più semplice al più composto, e mettendo dappresso la parola italiana a quella del dialetto. Il fanciullo osserva sè stesso e le sue parti, come individuo particolare e come uomo; osserva poscia la famiglia ed i membri tutti che la compongono. Pronuncia così nomi e verbi e relazioni d' ogni sorta, ed afferma ciò che è e ciò che si fa, ed ammaestra al bene raccontandolo. Dopo la famiglia viene la casa con tutte le sue parti e con tutto quello che vi si fa, o che vi si deve fare, od anche non fare. Il giovanetto lo si conduce nel cortile, dove stanno la concimaja, le fogne, i cessi, il pozzo, le cataste di legna, la paglia, gli strami ed altri oggetti, nella stalla, nell' ovile, nel porcile, nel pollajo, nelle logge dove si conservano gl' istru-

menti rurali, nell' orto. Si seguita così a nominare oggetti ed a descrivere atti, variando la narrazione col precetto, e cercando che ogni cosa acquisti per il lettore la massima evidenza, come se egli tenesse sotto gli occhi tutto quello di cui si parla.

Prima di uscire di casa il fanciullo ha già potuto vedere e nominare la massima parte degli oggetti animati ed inanimati, di cui avrà ad occuparsi tutta la sua vita. Ma poscia lo si fa uscire di casa, camminare per la villa, confrontare presso i vicini quello che ha visto già in casa sua. Indi lo si conduce ai campi, sui prati, nei boschi, su d' ogni terreno, lungo i fiumi ed i ruscelli, nei piani, nei monti. Egli tocca, nomina ed esamina ogni cosa, assiste ai lavori secondo le stagioni ed i tempi, alle sementi, ai raccolti. Impara il modo con cui la terra si lavora, si purga, si concima, perchè produca quello che si vuole, abbondantemente, e bene, a buon mercato. Vede come e di che si nutrono le piante; esamina le piante stesse nelle sementi diverse, nel primo sviluppo, ne' successivi incrementi, nelle loro parti, nella fioritura, nella fruttificazione; e distingue grado grado quello che si deve fare per ciascuna di queste piante, e ciò che si ricava da esse. Impara a conoscere tutte le erbe ed altre piante utili che crescono da sè, le dannose e le affatto perniciose, e come si accrescono le une, si distruggono le altre. Lo stesso impara e nello stesso modo circa agli animali, tanto domestici allevati dall' uomo, quanto selvaggi. La sua mente discorre sempre più per un campo più vasto, e distingue e paragona ordinatamente le cose.

A poco a poco egli si allontana dalla villa e dal suo territorio, vede altre ville, altri territorii, il piano, il colle, il monte, la sorgente, il fiume, il mare, la terra, il cielo. Gli oggetti che escono dalla sua campagna stessa e da lui pure prodotti, passano nelle mani degli artefici. La pietra foggiata dallo scalpello, la sabbia, i sassi ridotti a calcina nelle fornaci assieme ai mattoni fatti di terra, i legnami cresciuti sul proprio terreno diventano case. Gli alberi ed il ferro domato dal fuoco diventano strumenti agrarii. Le piante tessili macerate prima, poscia maciullate, pettinate, filate, intinte, tessute, cucite, diventano vesti; la lana tosata e lavorata istessamente, e la seta che si trae dai bozzoli del pari. Così il ragazzo acquista successivamente l' idea di tutte le arti, e subito dopo dello scambio e del commercio

di tutti i prodotti, o naturali, o lavorati. Dopo distinti i paesi e le professioni più daccosto, egli distingue i più lontani, ed impara la sua geografia, come dalla casa e dall' orto andò per tutta la villa e per tutto il territorio, così discorre le ville e le città del Friuli, comprende l' Italia e perfino il mondo.

La viva voce del maestro, che ha fatta sua la materia agraria nelle applicazioni che può avere nel paese, completa, commenta, applica ciò che dice il libro; e la mente del giovanetto così si arricchisce di parole e di idee ed acquista lo spirito di osservazione. Allorchè ha già ottenuto un primo effetto d' indurre i fanciulli alle osservazioni ed ai confronti, il maestro li guida talora a fare delle passeggiate, mostra loro i campi meglio lavorati e concimati, quelli che danno più ricchi raccolti, insegna cogli esempi quello che fanno i buoni agricoltori. Certo i frutti dell' insegnamento non saranno immediati; ma intanto quei giovanetti sono preparati già a ricevere una istruzione pratica ulteriore; se leggeranno od ascolteranno, sapranno anche intendere e, quello che è più, avranno la voglia di leggere, di ascoltare e di osservare.

Conviene notare, che un libro di questa sorta bene fatto avrebbe il vantaggio di servire di guida anche al maestro e di formarlo. Ci sono molti maestri, i quali non saprebbero fare da sè, ma che avendo tra le mani un ordito di questa sorta, saprebbero riempirlo per bene. È vero che i buoni maestri sono tanti libri viventi; ma è vero altresì che un buon libro può formare i buoni maestri, ed in ogni caso sarà ad essi utilissimo.

Il libro, diviso in parti, potrebbe averne una ultima, la quale resterebbe in mano al fanciullo, che ha finito la sua istruzione elementare, come un piccolo manualetto del contadinello friulano, una specie di libro di premio e di famiglia, il quale rimarrebbe il suo compagno perpetuo, il suo almanacco di tutti gli anni. Questo libretto si andrebbe di anno in anno perfezionando, e forse crescerebbe di mole, sicchè terminasse col raccogliere tanti trattatelli speciali adattati all' intelligenza de' contadini. Ma qui cominciamo già a fare il passaggio ad un altro libro d' un grado più elevato, il quale acquista forme meno elementari, dovendo servire ai maestri ed agli adulti già istruiti.

(continua.)

I Trebbiatoi.

Una delle macchine agricole che si va fecendo strada nel nostro paese, e che dovrebbe cattivarsi l'animo restio degli stessi contadini, è il trebbiatojo.

S'incominciò dall' introdurre quelli a mano che costavano dalle sei alle settecento lire, coi quali si potevano trebbiare trenta staja all' incirca di grano al giorno, ed aveano il vantaggio di poter essere adoperati nel granajo od in altro locale coperto qualunque un po' spazioso: aveano l' inconveniente di stancare gli uomini impiegati a farlo girare, i quali doveano darsi ricambio ogni mezz' ora.

Vi erano trebbiatoi condotti da buoi o da cavalli, che avendo il motore separato dalla macchina trebbiatrice, costavano molto più dei primi e non peteansi adoperare che all' aperto o sotto ampia tettoja; ma aveano il vantaggio di sostituire la forza degli animali a quella dell' uomo.

Vennero indi introdotti i trebbiatoi ad acqua e quelli a vapore, dei quali pure noteremo partitamente i pregi e i difetti.

Essendo i trebbiatoi ad acqua fissi in determinati luoghi, non possono naturalmente servire che ad un limitato circondario; ma sono mossi da una fórza gratuita e possono avere adiacenti tettoje e locali di ricovero pegli animali e pei carri: possono offrire in somma comodità tali pel carico e scarico dei covoni e delle paglie, che non sarebbero facilmente adottabili col trebbiatojo a vapore.

Questi hanno all' incontro il vantaggio di essere trasportabili da un luogo all' altro, e possono percorrere buon tratto di paese, risparmiando ai concorrenti l' incomodo dei trasporti; ma sono più cari di tutti gli altri, abbisognando d' una costosa macchina locomobile che li faccia agire e di una spesa giornaliera non indifferente nel combustibile. Oltre a ciò non si possono mettere in azione che all' aria aperta; e nell' intensità del lavoro e nel grande ingombro di carri, di paglie, di pule, che ne è conseguenza, avvenendo una pioggia improvvisa, come ne avviene sovente in quella stagione, è grande la confusione che succede restando ogni cosa esposta alla pioggia.

Sì gli uni che gli altri hanno ricevuto nondimeno in questi

ultimi anni un grado tale di perfezionamento, che possono produrre in un giorno il lavoro che coll' antico sistema del coreggiato richiedeva parecchie settimane non solo, ma danno il frumento e gli altri grani depurati così, che si possono condurre senz'altro al mercato o sul granajo del proprietario.

Ciò per riguardo al tempo, che viene a risparmiarsi in una stagione in cui tanti altri lavori richiederebbero l' opera immediata del contadino, e particolarmente lo sfalcio dei prati, che viene sempre ritardato di troppo con notevolissimo scapito nella qualità del fieno, e spesso anche nella quantità.

Che se prendiamo a considerare l'improba fatica che duravano i contadini a sferzare col coreggiato i manipoli del frumento, sferzati a lor volta dai raggi d'un sole canicolare, in un recesso del cortile; e se si riflette allo strazio che si faceva degli animali, condannandoli a strascinare in giro un pesante rullo di legno, sopra un letto di paglia scarmigliata sull' aja, saremmo indotti a ritenere, che possidenti e contadini dovessero benedire all' invenzione dei trebbiatoi, e che non vi fosse a quest' ora circondario che non ne possedesse almeno uno. Ma nè diffusi sono a sufficienza, nè i contadini si affannano molto a coglierne i vantaggi, i quali non si limitano ai due importantissimi che abbiamo notato; al risparmio cioè del tempo, e di un lavoro da paragonarsi ai lavori forzati; ma col perfezionamento a cui sono portate oggidì queste macchine, viene raccolta buona parte di grano che restava fra le spiche o si sperdeva sull' aja, essendo, specialmente nei trebbiatoi ad acqua, il correspettivo che si paga in grano sempre inferiore a quella perdita.

Ma un altro vantaggio si è verificato, particolarmente nell' anno testè decorso, tra la trebbiatura a macchina e quella che si fa col coreggiato o col rullo sull' aja; ed è che il frumento trebbiato colle macchine fu quasi immune dal guasto degli insetti che devastarono molti granai.

I proprietari di molini farebbero dunque opera vantaggiosa a sè stessi e al paese provvedendo uno di questi trebbiatoi, che si possono collocare sotto una tettoja, e sopra un piano elevato dal suolo quanto basta perchè vi stia al di sotto il ventilatore, od in una stanza al primo piano dello stesso molino, adattando per metterlo in movimento una ruota di ghisa ad ingranaggio ad uno degli alberi delle ruote idrauliche.

Avendo indicato succintamente i pregi e gl' inconvenienti delle varie macchine da trebbiare, che furono introdotte in Friuli da qualche anno, abbiamo inteso di mostrare come ve ne sia di adattabili a tutte le condizioni; ma sopratutto di persuadere gli agricoltori che è grande il vantaggio di possederne una, fosse anche il trebbiatojo a mano, al confronto della perdita e dell' ingrato lavoro che sono condannati a sopportare uomini ed animali col coreggiato o col cilindro di legno.

È certo che il costo d' un trebbiatojo a vapore, dieci a dodici mila lire, impone alle piccole fortune; ma è certo altresì che incominciando dal trebbiatojo a mano, che costerà seicento lire, si va gradatamente persuadendosi della utilità degli altri, e quello che più importa, acquistando i mezzi di sopperire alla spesa maggiore che richiedono, e in ogni modo la certezza di francarla in due o tre anni di esercizio.

I trebbiatoi ad acqua poi tengono, diremmo quasi, il giusto mezzo delle convenienze più comuni, ed in particolare di tutti quelli che possono disporre d' una caduta d' acqua, poichè il costo del trebbiatojo e le spese di adattamento non oltrepasserebbero le due mila lire.

Il correspettivo che si esige per la trebbiatura a vapore è tra il 5 e il 6 per cento; nei trebbiatoi ad acqua è limitato al 4 per cento. È un bel vantaggio pel possessore del trebbiatojo ad acqua, che può battere cento o dugento staja in 24 ore, secondo la portata della sua macchina, e per quello a vapore che può trebbiarne quattrocento; ma non è minore pel colono che può avere in poche ore il grano depurato da riporre nei proprii sacchi e la paglia separata dalla pula da caricare sul carro. Sicchè potrebbe propriamente dirsi che il coltivatore, il quale si ostinasse a seguire il metodo antico, rinuncierebbe con deliberato proposito al proprio vantaggio per non procacciare il vantaggio altrui.

A. Della Savia.

Alcune osservazioni intorno ai vitigni ed ai vini del Friuli [1].

Nel riprodurre per la stampa queste lezioni orali di vinificazione fatte all' indirizzo principalmente dei coltivatori friulani, sentiva il dovere di ottemperare io pure al principio più volte in esse propugnato, di studiare cioè mediante opportune osservazioni le pratiche vinicole del paese, per indurne la convenienza delle varie applicazioni teoriche.

Ma uno studio che valga ad apprezzare e classificare tutta la svariata nostra produzione vinifera, e più ancora, che valga a suggerire intorno alle medesime nuove norme e miglioramenti, vuole assai più tempo e sopra tutto assai più capacità di quello che io non vi potessi mettere. Mi parve però nello stesso tempo che, se non era facile di fare uno studio diretto ed appropriato, si potessero intanto raccogliere come introduzione al medesimo tutte quelle opinioni e quei criterii generalmente ammessi sull' argomento, i quali potessero servire per una parte come di punto di partenza ad ulteriori ricerche, e dall' altra valessero a tener desto nei coltivatori lo spirito di osservazione e forse anche a suscitare fra di loro la discussione e l' esame, e dalla discussione la luce ed il meglio nell' operare.

Questi adunque, che io comprendo in una appendice alle lezioni, non sono tanto miei giudizi e sentenze, che certo non è oggi ancor tempo di pronunciare, nè io avrò mai la pretesa di farlo; ma sono piuttosto opinioni e pareri da me raccolti dalla viva voce dei coltivatori più distinti nell' occasione di alcune mie visite ai loro poderi ed opifici di vinificazione; sono conclusioni di alcune interpellanze e discussioni da me proposte a persone ben informate e zelanti dei veri interessi del paese; e fra queste io non ho fatto che scegliere quelle che mi parvero le opinioni della maggioranza illuminata.

Non poco mi valsero poi a questo stesso fine le mie personali osservazioni fatte in occasione dalle mostre agrarie di Sacile e di Conegliano, ove le specialità enologiche della provincia avevano pure una qualche importanza fra i prodotti dell' industria agricola; come mi valsero altri assaggi ed alcuni esperimenti diretti da me fatti mediante la generosa e commendevole cooperazione e prestazione di alcuni egregi concittadini [2].

[1] Il presente scritto sta in appendice alle lezioni sulla Vinificazione, dette nello scorso autunno dal professore di Agronomia presso il R. Istituto tecnico in Udine dott. Antonio Zanelli, e già riassunte nel Bullettino del passato anno a pag. 462, 521, 619, 662 e 749. — *Redaz.*

[2] Colgo questa occasione per rendere pubblici ringraziamenti ai signori Antonino di Prampero, Niccolò nob. Brandis, co. Fabio Beretta e co. Francesco Caiselli, i quali generosamente presero quest' anno l' iniziativa di istituire alcuni esperimenti di vinificazione, e me ne fornirono i mezzi.

E non ancora io mi sarei sobbarcato a dire alcun che di esplicito sull' argomento, se non avessi avuto quasi a guida e consulenti alcuni dotti lavori già apparsi nel Bullettino della Associazione agraria friulana [1]), i quali anzi mi servirono, come vedrassi, di base e di pietra di paragone coi miei giudizi, come quelli che hanno veramente l' impronta della più intima cognizione pratica locale, mista alla conoscenza ed alla deferenza per le più sane teorie.

Chi legge troverà anzi come io non disconvenga per massima in nessuna delle conclusioni esposte altre volte dagli egregi scrittori del Bullettino; e questa stessa consonanza di giudizi sull' unico argomento, portati a qualche distanza di tempo, non pregiudicata da prevenzioni, non preparata tampoco, mi è anzi caparra e prova che essi giudizi e criteri sieno per molto sulla strada del vero. D' altronde con me e cogli illustri preopinanti io credo che sia oramai connivente tutta la grande maggioranza dei coltivatori; e ciò almeno in alcuni sommi capi di causa, che io verrò esponendo pei primi. E questo che io ho annunciato fin da principio di voler fare, non è forse che l' effetto degli insegnamenti già altre volte divulgati con tanta asseveranza ed opportunità, insegnamenti che sono penetrati nelle masse fino a farne il concetto più generale delle medesime intorno a questa materia.

Veramente, chi considera il progresso ottenuto anche solo da quell' epoca di un generale risveglio dell' attività collettiva dei coltivatori, epoca che coincide coll' inveire d' una generale calamità che colpiva appunto il frutto della vite, non può che constatare quanto io vado dicendo ed augurarne bene anche per l' avvenire [2]).

Anzi questo fatto di un generale progresso nella coltivazione della vite, frutto della generale attenzione dei coltivatori richiamata verso questo ramo principale della nostra produzione agricola, è il primo concetto o la prima conclusione che io intenderei trarre dalle mie osservazioni sulla produzione vinicola del paese; e mi sembra d' essere tanto nel vero, che non vi sia pur bisogno di provarlo.

Io non citerò dei fatti speciali ad onore dei singoli coltivatori,

[1]) Noto in primo luogo fra questi alcune lettere dell' illustre prof. Luigi Chiozza apparse nel Bullettino degli anni 1862-63, nelle quali all' acume scientifico, di cui tutti gli riconoscono il magistero, è pari il senno pratico e la chiarezza ineccepibile delle vedute intorno alle nostre condizioni agricole. Così pure ho dovuto far gran caso d' un lavoro d' egual pregio apparso nello stesso Bullettino del 1863, che sotto il modesto titolo di *Iniziamento d' uno studio sulle vigne del Friuli* è un esame ed un giudizio illuminato e completo delle nostre condizioni enologiche, quali poteva fornirceli il sapere e l' esperienza dell' onorevole G. L. Pecile. Come non mi furono meno utili ed apprezzabili alcuni cenni dello stesso argomento dell' egregio dott. Niccolò nob. Brandis apparsi nello stesso periodico degli anni seguenti. E finalmente mi valse altresì di guida il pregiato rapporto della Commissione per la mostra delle uve e di altri prodotti agrari, negli ufficiali dell' Associazione (Bullettino 1863, pag. 561).

[2]) Il prelodato prof. Chiozza scriveva già nel Bullettino 1863, pag. 511, che: *molti proprietari, che sembravano aver giurato di mantenere i filari, ora sono disposti a levarli*; e soggiungeva: *il merito è tutto del tempo e della crittogama.*

chè sarebbe troppa fatica, e parrebbe tuttavia poco; ma mi appiglierò al fatto notissimo e generale dei vigneti piantati secondo sistemi del tutto nuovi fra noi, che andarono estendendosi tanto dall' epoca dal precitato rapporto della Commissione per la mostra delle uve presso l' Associazione agraria friulana (settembre 1863), che i pochi comuni ivi nominati come aventi esemplari di vigneti a palo secco, ora si sono accresciuti quasi a comprendere tutte le località viticole della provincia; poichè certamente in tutte vi ha un piccolo o grande esemplare di vigneto [1]).

E, quello che più importa al nostro proposito, si può anche dire che la convinzione della convenienza di questi vigneti a palo secco e vite bassa e coltivata da sola, sia penetrata nella opinione di tutti i proprietari friulani, sì che altro ostacolo non trovi al diffondersi e al generalizzarsi, fuori quello dei mezzi e delle condizioni affatto speciali di ciascuno.

Anzi, poichè io sono nuovo venuto, ed ho forse troppo per costume di trovare a lodare quanto di meglio ho visto altrove e di proporlo ad esempio, ora sento a questo proposito il dovere di asseverare colla massima sicurezza che in nessuno dei contadi da me finora visitati si è fatto altrettanto in questi ultimi anni in fatto di nuove piantagioni di vigneti come ho visto che qui si è fatto [2]). E con questo mi sembra di dir tutto quanto vale a provare all' appoggio del voto stesso dei coltivatori, di quanto sia importante per noi questo ramo di produzione agricola, e, dirò anche, di addurre ad un tempo la ragione perchè io mi sono occupato tosto di questo più che d' ogni altro argomento, quantunque molti altri mi sarebbero stati più famigliari e facili per istudi e pratiche avutine altrove.

In forza di tutto questo, e forse d' altre favorevoli circostanze esteriori che qui non importa enumerare, nelle quali però non hanno poca parte la nostra Associazione agraria e le ultime esposizioni regionali, nazionali e mondiali, siamo oggidì arrivati a questo punto non isdegnevole di progresso, che, almeno nelle menti e nei voti della grande maggioranza dei proprietari coltivatori, non poche ot-

[1]) Anche il citato lavoro dell' onorevole G. L. Pecile fa ascendere a 20 soltanto i proprietari a sua conoscenza che coltivavano la vigna a quel modo, e cita i soli comuni di Ipplis, Fontanabuona, Ariis, Oleis, Manzinello e Pagnacco, come aventi esemplari di vigneti.

[2]) Anche in Lombardia è in uso ovunque nella pianura di tenere la vite a filari distanti e sugli alteni, come è costume generale di qua del Mincio; i colli, invece, tanto a' piedi delle Alpi lombarde che dell' Appennino piemontese e ligure, portano la vite a palo secco; ma è ben raro che costì pure non sia frammista ad altre coltivazioni; come non è una coltivazione del tutto specializzata nemmeno in Valtellina, ove è pure tanto diligentata, nè sul colle di S. Colombano, ove è deplorabilmente maltrattata. Non parliamo degli olmi dell' Emilia, nè dei pioppi di Romagna, e nemmeno dell' autorevole modello di Toscana, ove, ad onta delle chiare ed eloquenti lezioni del Ridolfi su questo proposito, ancóra all' epoca dell' ultima esposizione nazionale si visitavano come una rarità le vigne del francese Sabattier, le sole tenute con metodo *peregrino*, ma *razionale*.

time massime di viticoltura e di vinificazione sono diventate, come dicemmo, una fede ed una convinzione.

Non è più bisogno, cioè, che vi si spendano parole per provarne la verità, chè anzi dobbiamo affrettarci a constatare questo fatto del comune consentimento ed a notarlo come facente epoca nella storia dello sviluppo agricolo della provincia.

Possiamo ritenere difatti che dopo i chiari insegnamenti, le molte prove, le non poche buone riuscite, tutti siamo oramai persuasi che il cosiddetto vigneto in cui si coltiva la vite sola, bassa, a palo secco, debba gradatamente sostituire i filari d' alberi intercalati dalle coltivazioni di cereali, come un sistema più semplice, più redditivo e relativamente meno costoso, e migliore per la qualità del vino.

Possiamo inoltre ritenere come generalmente ammessa un' altra non meno preziosa verità: che, cioè, soltanto alcune delle più distinte nostre varietà di vitigni meritano d' essere conservate per averne vino di qualche pregio, e che questo anzi non si può ottenere se non da un numero assai limitato di varietà di uve, che possono essere diverse per le differenti plaghe vitifere, ma sempre a patto di essere poche e distinte.

Così pure ritiensi oggidì da noi tutti che le varietà da vino bianco vanno continuamente perdendo di pregio e di valore commerciale mano mano ed in quella misura che la ricerca dei consumatori suole dare preferenza ai vini di colore, e che di conseguenza ad una buona scelta di questi ultimi deve essere diretta per l' avvenire la preferenza delle nuove piantagioni di viti.

Non è meno generale, ma forse non unanime, il giudizio dei produttori intorno ad alcune specialità di vini, altre volte in gran voga fra noi sotto il nome di *torchiati o vini santi, o d' uva appassita*; i quali raramente si possono ottenere senza qualche difetto per la loro lunga fabbricazione, e anche allorchè riescono mediocri, o passabili ed arrivano ad essere lodati da coloro a cui si imbandiscono graziosamente e generosamente si propinano, anche allora sono affetti da un esuberante costo di produzione, talmente che nessuno vorrebbe rifonderci le spese se si trattasse di commerciarli, e con altrettanta spesa potremmo in ogni caso procurarci vini di lusso forastieri molto migliori.

Questi risultati di esperienze e di pratiche, diventate, come dissi, opinioni comuni, devono anzi essere come il punto di partenza per chiunque imprendesse a studiare ed insegnare intorno alla nostra produzione enologica. Questi potrebbe, cioè, ritenere quelle massime come assiomi che per noi non hanno bisogno di dimostrazione, e procedere da quelle a dimostrare i teoremi che ne conseguono, e tutt' al più rimandare i pochi increduli a rileggere quanto già scrissero in proposito gli onorevoli signori Chiozza e Pecile.

Epperò il primo studio da farsi, studio che vorrà attenzione e tempo certamente per essere condotto a buon termine, è quello della scelta del vitigno.

A cura della nostra Associazione agraria fu istituita nell' autunno 1863 una esposizione di prodotti agrari, e principalmente di uve presso lo Stabilimento agro-orticolo. La mostra aveva il lodevole scopo di una rassegna, o meglio, di una anagrafe di nuovo genere di tutti i vitigni viventi e vegetanti nel paese.

Il rapporto che in quella occasione ci lasciò la Commissione esaminatrice della esposizione, è a mio credere degno di ogni osservazione [1]. Quantunque vi concorressero come espositori un numero ben limitato di proprietari coltivatori, e ben poche località vi fossero rappresentate, pure fu generale il senso di meraviglia per la stragrande varietà delle uve in confronto del numero degli esemplari. Sopra circa 700 assaggi vi si contarono più che 300 varietà di vitigni, esposti da soli 47 concorrenti.

E difatti non è tanto meraviglia che si possa rinvenire un numero così fatto di varietà diverse, poichè la moltiplicità delle razze in questo caso non è tanto difficile ad essere estesa quanto lo è ad essere limitata ad alcuni tipi ben fissi e determinati; ma la meraviglia sta piuttosto nel fatto, che tante varietà di vitigni si coltivassero tutte ad un tempo e nello stesso podere per averne vino; e difatti un solo proprietario espositore rimase per il primo non poco sorpreso d' averne raccolte oltre a cinquanta nelle vigne che davano il vino ad una sola sua tinaja.

La cosa è d' altronde spiegabile per la poca diligenza nella scelta, e pel modo poco accurato di propagazione, con cui non era difficile altre volte che si accogliessero nelle piantagioni perfino delle barbatelle propagate casualmente per seme, e quindi non aventi caratteri distinti. Di qui la molesta confusione delle sotto-varietà, la sinonimia che ne peggiora gli effetti, il caos che ne consegue. Molte uve decisamente appartenenti ad una varietà furono anche presentate sotto nome di altre; molte che erano note sotto un appellativo in un dato luogo, si trovarono denominate diversamente in un altro; molti nomi sembravano messi a caso dai contadini, a' quali forse riescirono nuove ed ignote alcune varietà.

Quel nuovo genere di rassegna valse però esso pure a qualche cosa: valse intanto a constatare il fatto di questa nuova Babele dei vitigni; valse a togliere di molte sinonimie, o false riputazioni, o qualifiche sbagliate; valse per di più a darci un catalogo ampellografico, per quanto incompleto, da poter tuttavia servire come principio e punto di partenza per uno studio più esteso e completo; valse sopratutto praticamente a cernere dietro il giudizio dei più esperti, ed anco del pubblico dei coltivatori le varietà migliori dei nostri vitigni e quelle preferibili per averne vino. Quel solo che era da attendersi, cioè, che lasciata facoltà a ciascuno di coltivare quante varietà di uva da tavola si credesse conveniente, si limitasse invece il numero delle uve da vino, in omaggio al principio della costanza

[1]) Vedi **Bullettino dell' Associazione agraria friulana; Anno 1863, pag. 561.**

e della distinzione dei caratteri necessari a questo prodotto, perchè sia ricercato sempre e commerciabile. Possono essere molti e diversi gli accoppiamenti di vitigni atti a riuscire a seconda della esposizione e della qualità dei terreni; diversi, per esempio, pel colle di S. Daniele, ove, come dice l'onorevole Pecile, Bacco in persona dovrebbe andarsene a villeggiare, di quelle che vi vorrebbero pel labirinto di balze meno solive che circondano Tricesimo e Tarcento; diversi per le pendici solatie e cretose di Buttrio, di Manzano, del Coglio, che non per la adusta pianura ghiajosa del Judri e per le argille di Palma; ma tutte queste diverse scelte devono essere vere scelte, limitate cioè a piccolo numero, e forse anche agli stessi vitigni accoppiati in proporzioni diverse [1]).

Alla determinazione di queste proporzioni non s'arriva, è vero, che dopo molte e diligenti osservazioni ed esperienze, e fors' anche dopo tentativi mal riusciti; ma circa la qualità da preferirsi in massima ed in generale, abbiamo già qualche criterio abbastanza fondato, ed io faccio caso per fino di questo, che l'opinione dei coltivatori non si è punto cangiata dall'epoca che la Commissione per la mostra più volte nominata si pronunciava in favore di queste stesse varietà di uve; quantunque le molte novità forastiere, introdotte e provate da poi come vitigno da vino, valessero da sole ad influenzare in vario senso quella opinione.

E perchè sul merito di questi vitigni di nuova introduzione possiamo oggi raccogliere qualche nuovo giudizio, che allora non fu forse possibile di formulare, io mi occuperò da prima di questo che non di quel poco che ci sarebbe da aggiungere al giudizio già fatto intorno ai vitigni nostrali.

Il *Kadarkas*, distinto vitigno bianco ungherese, fu importato da noi sono già molti anni, ma non sembra abbia fatto buona prova di fronte ai nostri più produttivi, e meno facili a cadere; forse ciò è da attribuirsi al nostro modo di coltivazione a tralcio lungo e sugli alberi od a spalliera, che non gli è certamente confacente; del vino poi ho accennato nelle lezioni (pag. 670) la ragione presumibile della non riuscita. La Commissione dell'esposizione aveva detto benissimo del resto dichiarando il kadarkas conveniente a quelle località dell'alta provincia, ove le uve nostrali anche bianche non raggiungono mai una perfetta maturanza; e così si può dire di molte varietà troppo precoci e facilmente deperibili alla pianura, che riescirebbero certamente bene, coltivate basse e a tralcio corto in consimili condizioni.

Così quello che qui diciamo di questo vitigno bianco forastiero è applicabile a tutti gli altri che provengono da climi similmente più freddi del nostro.

[1]) Lo studio dell'azione dei terreni e dei concimi dati alla vite sulla qualità del vino è altrettanto importante quanto fu preso a fare leggermente fino ad ora. I tedeschi Netszler, Mohr, ed il bar. Babo ne dissero più a proposito che non sia fatto da altri.

Già a quell' epoca s' erano provate nel Friuli la *Fresa*, la *Vernaccia*, il *Guerazzo*, il *Trebbiano*, uve bianche italiane, come oggi s' è provato il *Riesling* del Reno, e con buona riuscita, ma sempre relativamente al pregio che può ottenere oggidì per noi il vino bianco.

Pure a quei giorni s' era tentato d' introdurre altre uve italiane, come il *Corvino* ed il *Refosco* da Vicenza, il *Valpolesella* rosso dal Polesine, nonchè il noto *Barbera*, il *Nebbiolo*, il *Grignolino* dai colli transpadani; ma non mi consta che quelle varietà si sieno veramente distinte nell' acclimatizzarsi. Perchè, dopo tutto suol avvenire questo nei vitigni importati, che mentre alcuni trovano le condizioni favorevoli e vegetano da noi rigogliosi e produttivi e perfino talvolta si migliorano, altri perdono per poco i pregi e fino i caratteri che li distinguono, e dopo non molti anni si confondono colle uve ordinarie e senza nome; è questo un fatto che io non credo qui nè il luogo nè il caso di spiegare, ma solo di accennare per regola.

Non so se dopo il 63, ma certo non molto lontano da quell' epoca, per opera di alcuni benemeriti iniziatori s' introdussero in provincia meglio che 30 mila magliuoli di *Aleatico* dalla Toscana e più che 20 mila di *Pinòt* dalla Francia.

Il *Pinòt* è ritenuto senza rivali il migliore dei vitigni nel luogo di sua provenienza, ed ha pure provato assai bene fra noi in quanto a quantità ed anche alla bellezza del prodotto; fu perfino più abbondante, a detta di molti, di quello non lo attengono ordinariamente nel paese nativo; ma nella maggior parte dei casi suol raggiungere troppo presto la maturanza (circa alla metà d' agosto), e quando per la stagione sarebbe per lo meno pericoloso il tentare di farne vino; tuttavia i pochi saggi di vino che si ottennero dal Pinòt qui riprodotto, non erano nè meno alcoolici, nè meno di corpo dei vini tanto vantati del suo paese; quantunque sia prematuro trarne un giudizio su dei piccoli assaggi. Quello che oggi se ne può dire è, che questa razza di vitigno, più fina e con caratteri più costanti di molte altre, mostra di riescire meglio fra noi che non molti vitigni italiani; ma ha il grande inconveniente della maturanza precoce. La patria del Pinòt è un paese d' una temperie certo più rigida del nostro Friuli, e le condizioni del clima si rivelano immancabilmente; tuttavia io credo che sia tutt' altro che da abbandonarsene la acclimatazione, specialmente nei distretti montuosi e viticoli.

Il *Gamais* fu coltivato da taluno anche da solo, e se ne ebbe, come era da aspettarsi, una abbondante produzione, ed anche del vino che, a petto di quegli ordinari del paese, si dice non del tutto inferiore; ma quantunque non mi venisse fatto di esaminare da vicino la vegetazione, io non oserei suggerirne a chicchessia la esclusiva coltivazione, dopo quel tanto di male che ne dissero il Guyot ed anche l' Odart per conto del loro paese.

V' è chi ha provato l' *Aleatico*, il pregiato vitigno del Chianti, ma su questo pure qualunque giudizio sarebbe prematuro, specialmente per una tal quale produzione saltuaria nelle diverse annate

che sembra un suo difetto nel nostro paese. A me venne fatto di sentirne un saggio in cui entrava in minori proporzioni qualche uva piemontese; e veramente era degno d' ogni riguardo, perchè fornito di retro sapore e di un gusto franco e delicato ad un tempo, tanto da far tosto risovvenire il Chianti stesso; e mentre gli stessi vitigni piemontesi da soli diedero un vino troppo carico di materia colorante, che lascia deposito nelle bottiglie e minaccia d' alterarsi, l' aggiunta dell' aleatico lo migliora tanto da lasciar presumere anche la durata.

Altri vitigni e non pochi furono introdotti e coltivati più recentemente, tanto che appena cominciano a dar vino. Egli è all'atto della loro enumerazione, qui tutt' altro che completa, che io sento il dovere di richiamare l' attenzione e la riconoscenza di tutti i coltivatori friulani all' indirizzo di quei benemeriti proprietari coltivatori che, fattisi sperimentatori per l' utile di tutti, non restano dallo spendere il loro tempo ed il loro denaro e dall' impiegare il loro terreno nel coltivare ad un tempo uno svariato numero di vitigni, più a titolo di tentativo e di studio che dell' utile proprio; del che certamente non essi soli, ma il paese tutto potrà trarre profitto un giorno collo scegliere e diffondere a preferenza quella qualità di vitigni che avrà fatto prova migliore. Da questi tentativi però noi siamo ancora lontani dal poter trarre quel giudizio che forse ci sarà dato d' averne fra non molto; tuttavia tutte quelle maggiori notizie che se ne potessero avere quando che sia, sarebbero di non poco profitto e di guida ai molti che stanno imprendendo delle nuove piantagioni, se non altro perchè procedano per esclusione; e per questo preghiamo i primi sperimentatori a voler esserci larghi delle loro informazioni sull' esito dei loro sperimenti, come furono generosi nello sperimentare per l' utile di tutti.

Così, per esempio, non sarà inutile di constatare che abbiamo avuto in provincia qualche saggio di coltivazione del *Carbenèt*, il migliore dei vitigni dell' Hèrault, come il Pinòt lo è di Borgogna; ed anche ebbimo del vino ottenuto con quell' uva soltanto, il quale riuscì di qualità distinta ed anche fornito di profumo, pregio questo che suol mancare generalmente ai vitigni paesani. Riguardo poi alla riuscita di questa pianta, noi non possiamo che arguirne assai bene da quanto ci venne riferito e da quanto vedemmo noi stessi presso un intraprendentissimo coltivatore, ove meglio che venti filari di puro Carbenèt in una sola vigna, faceva mostra di una vegetazione rigogliosa, di una maturanza singolarmente eguale ed uniforme. Fu a questo istesso distinto nostro coltivatore [1]) che l' enologo Marès dietro i dati del clima e del terreno di quella nostra plaga pianeggiante, che sta nelle ultime formazioni sedimentose dei fiumi, sugge-

[1]) Il signor Carlo Chiozza, proprietario in S. Martino, al quale io godo di rendere qui pubblici ringraziamenti per la gentile accoglienza e le preziose informazioni forniteci.

riva una scelta di vitigni come più convenienti; e questi sono l'*Aramon*, il *Carignan* e l'*Espart*, tutti vitigni dell'Hérault.

Così sappiamo che sui colli ben coltivati di Cormons si sta tentando la coltivazione delle uve del Reno, del *Riesling* prima ed ora del *Traminer*, che dà i migliori vini di colore, ed è certo già che vi attecchiscono a dovere. Altri vitigni e non pochi furono pure sperimentati, de' quali s' ha cognizione del fatto dell' acclimatazione, senza che ci sia stato possibile per anco di saperne della riuscita ultima del prodotto.

Il giudizio insomma dell' insieme di tutte queste lodevoli intraprese di nuove acclimazioni di varietà di viti è senza dubbio che ancora esse non possono avere che il valore ed il carattere di tentativi; se un criterio ne emerse generale ed abbastanza constatato, è questo della grande suscettibilità dei nostri terreni, tanto della pianura, che del colle, a fornire opportune condizioni di vegetazione anche a vitigni di diversa provenienza; il che è senz' altro da attribuirsi al clima temperato ed all' aere puro e secco, singolarmente confacente all' albero vite in genere, e fors' anche all' elemento calcare, che non manca mai nei nostri terreni di sufficente profondità. Da questo criterio abbastanza confortante però a quell' altro, che ci guidi a dare la preferenza all' uno più che all' altro vitigno, vi è ancora un bel tratto, ed occorono di molti altri fatti per potervici far capitale.

Per questo a taluni coltivatori, anco dei più intraprendenti e diligenti osservatori, che già provarono su larga scala i vitigni forastieri, è parso tuttavia conveniente, almeno per ora, il suggerire ancora per le nuove piantagioni l' impianto dei migliori nostri vitigni del paese.

Intorno ai quali io esporrò qui brevemente il giudizio più generale e quasi unanime degli esperti, che concorda in massima con quelli già emessi dalla più volte lodata Commissione per l' esposizione delle uve.

Incominciando dalle uve bianche, faccio su di esse quella riserva che già ho accennata prima: che, cioè, il vino di queste va ogni giorno perdendo nel concetto del consumo locale ed anche forastiero, e che, se non fosse la perdurante scarsità del prodotto, lo vedremmo perdere più ancora di prezzo. Non è solo per rispetto alla nostra provincia che si verifica questo cangiamento nel gusto dei consumatori tutto in favore dei vini di colore; ma si può dire che esso è generale in Italia non solo, ma anche in Francia ed altrove. I vini bianchi di pregio potranno bensì ancora venire ricercati dal commercio come vere specialità, ma soltanto a patto di essere prelibati e forniti di tutti quei requisiti che valgano a farne delle bevande di lusso e di uso affatto distinto. Essi tendono, cioè, a ritirarsi sempre più dal consumo ordinario dei vini da tavola, sia che una più generale esigenza del gusto educato abbia trovato, come è, che non si addicono d' ordinario troppo bene al sapore delle altre

vivande, sia che alcune massime di igiene, diventate testi popolari, abbiano trovato a ridire sull' effetto salutevole di questi vini; è un fatto innegabile che anche quelle località estere che d' ordinario consumavano i nostri vini bianchi, ora danno la preferenza al nero e anche discretamente colorato; e per di più i nostri vini bianchi sono ceduti al consumo locale, ed anche a quello affatto volgare, a condizioni inferiori dei vini nerastri che ci vengono dal di fuori e che non hanno per certo qualità migliori di esso loro.

La *Ribolla* del così detto *Coglio*, un giorno tanto in voga, ora con costume affatto riprovevole viene quasi in totale offerta al consumo allo stato di mosto torbidiccio (e meriterebbe che l' autorità sanitaria se ne immischiasse alquanto), ed era tuttavia capace altre volte d' essere convertita in una bevanda di qualche pregio.

Il *Cividino* dei colli orientali della provincia, il *Piccolit* delle colline moreniche del centro possono dare dei vini bianchi alcoolici e da serbo che altre volte furono in pregio ed ebbero anche qualche nome al di fuori, come ben disse l' egregio Brandis [1]; ma quel genere di prodotto non incontrerebbe più oggidì, chè nei vini bianchi s' ha gran riguardo al puro, al delicato, al limpido, al leggero, che non sono punto le loro qualità.

Del trattamento poi per averne i così detti vini torchiati con uve appassite abbiamo già detto l' opinione nostra più sopra; che è anche quella degli enologhi più autorevoli, e dello stesso Odart. Se ancora vi è chi ama confezionarsi il vino a quel modo, naturalmente sia beato di farlo; ma noi potremo giustamente asseverare che si beve del vino d' assai più costoso dello Champagne ed assai meno piacevole dei buoni vini ordinari.

Il *Verduzzo* ottenne un giudizio di distinzione anche dalla Commissione del 63; e veramente mi sembra che ne abbia il merito. Il vino secco, di sapore franco e netto, che alcuno sa ottenere da questo vitigno non è a confondersi colle pretese non seguite dai meriti di tutti i vini bianchi in genere [2]. E non solo fra noi, ma anche altrove questi vini bianchi secchi hanno, se non altro, il prezioso requisito di essere ottenibili senza molta fatica tutti gli anni eguali, e quello sopratutto di conservare anche invecchiando quel certo fare fresco e pulito che ricorda sempre il vino di uva, a preferenza di quegli altri che danno tosto nel liquore *catramoso* e nel *siroppo*.

D' altra parte, perciò che risguarda i vini rossi, o di colore, dell' ordinaria confezione del paese, è là dove sono anche maggiori i capi di causa e d' accusa. E per non dire che del difetto più grave, in cui convengono presso che tutti i produttori come i consumatori,

[1]) Bullettino 1866, pag. 201.

[2]) Il Verduzzo di cui qui si parla è quello coltivato principalmente nel medio Friuli, dal quale l' egregio signor Niccolò Cristofoli di Tarcento, mercè alcune sue particolari diligenze, sa trarre un prodotto veramente distinto.

egli ha che questi nostri vini mancano della più essenziale delle qualità, che è la durata.

I giudizi dati da tutte le commissioni in seguito a tutte le nostre ultime esposizioni enologiche convengono fatalmente in questo, che i nostri vini (sempre parlando degli ordinari da pasto) non si possono conservare in botte due anni, chè anzi ben di rado essi possono superare la prima estate. E una prova più ad hominem, per chi non credesse ai giudizi delle commissioni, è questa, che noi con pressochè l' intero territorio piantato a viti, ancora dobbiamo trangugiarci sul finire d' ogni estate dei vini densi che si dicono di Romagna, e vengono chi sa d' onde; ed anche nell' ora scorso autunno i pochi vini del paese superstiti erano segnati a dito, ricercati e generosamente pagati. Certamente che vi sono, o vi saranno delle località che fanno una onorevole eccezione in proposito; alcuno ritiene anche in questo caso i vini dei terreni argillosi del territorio di Palma, altri sembra crederlo con maggior probabilità dei vini della sponda destra del Tagliamento; e lo sono anche più alcuni vini della pianura ai piedi del Coglio tra il Natisone ed il Judri; e lo è certamente il *Raboso* di Caneva; ma tutti si possono considerare eccezioni in confronto all' insieme. D' altronde è anche un fatto generale che i nostri vini prima dell' attuale malattia delle uve riuscivano sensibilmente più durevoli, o almeno non erano così frequenti i casi del diventare filanti e dell' inacidire. È questo ultimo anzi un fatto che merita d' essere notato per risalirne alle cagioni: può darsi che in causa appunto della crittogama sieno perite o almeno in parte ammalorate, o rese improduttive quelle varietà di vitigno che davano al vino i requisiti atti a conservarlo; e ciò potrebbe essere anche senza che i contadini se ne dieno per intesi.

Come anche potrebbe dipendere l' attuale guastarsi del vino dalla vendemmia di troppo anticipata per amore di salvare dall' ingordigia dei mangiatori d' uva quel poco che ne ricuperiamo mediante lo zolfo; e quello è invero il difetto che procede dalle uve raccolte immature.

Ad onta però di queste ragioni ed eccezioni, delle quali sono chiari i rimedi se il volessimo, non resta dall' essere un fatto doloroso ed abbastanza generale questo della poca durata dei nostri vini.

E poichè s' è detto del male, bisogna che diciamo anche del poco di bene che abbiamo; ed è, che a differenza di molte regioni italiane, che non sono altrimenti vinicole, e che non conoscono il vino che come prodotto di un' uva generica, o tutt' al più di una data località senza distinzione di vitigno, noi sogliamo sull' esempio dei migliori almeno in parte denominare il vino dai vitigni, e quindi abbiamo o possiamo avere dei criterii distinti intorno ai pregi ed ai difetti delle diverse qualità di uve. Ed eccone alcuni intorno alle più comuni e giudicate migliori.

Il vitigno *Rifosco* (la varietà del picciuolo rosso è da ritenersi la migliore), oltre all' essere il più pregiato, è fors' anche quello più

generalmente coltivato; e lo è da Gemona, ove prende altro appellativo di sotto varietà, a Palma, ove costituisce il fondamento migliore della vigna. Come pianta, esso è discretamente produttivo, senza caricarsi di troppo, il quale è l'abito delle viti fine; per di più dà un prodotto costante, e raggiunge una maturanza eguale e completa. S'addice bene, come è noto, agli alteni, ed ora possiamo dire che riesce bene del pari anche coll' impalcatura bassa, col tralcio lungo; come possiamo dire che si libera facilmente dalla crittogama collo zolfo, il che dopo tutto non è virtù di tutti i vitigni indistintamente [1]).

Anche come vino, il *Rifosco* possiede delle buonissime qualità: in quanto al sapore, è d'ordinario abboccato gradito, abbastanza pieno (per quanto il nuovo tiri al dolciastro nelle annate migliori), è stomachico ed ha colore quanto ne possono desiderare da questo lato anche i più esigenti; ma manca anzi tutto di profumo, ed ha quel fare che i Francesi direbbero plât, non è cioè esilarante, perchè poco eterizzato; ed ha poi anch'esso il difetto capitale che, almeno nella maggior parte dei casi, non ha durata. E difatti coi modi ordinari di fabbricazione anche quello di posizioni distinte in collina va soggetto a dare nell' acido e nel filante coll'invecchiare. La tendenza a questo ultimo difetto è tosto avvertibile nel vino di *Rifosco* anche appena fatto; esso è tosto bevibile, ma non ha quel tanto di durezza, quel fare austero ed astringente che per lo più nel vino nuovo rivela la presenza del tartaro e del tannino, due materiali che giovano dappoi alla sua conservazione. Egli ha difetto di quelle qualità che il *Raboso* e forse il *Tazzalenghe* hanno in eccesso. A me non consta che siasi mai provata una conveniente mistura dei primi due, di cui l'uno, del resto, è coltivato all'estremo confine occidentale della provincia, mentre il Rifosco lo è a preferenza nella parte orientale; ad ogni modo vi sono molte ragioni perchè valga la pena di provarlo, se pure non vi osta il troppo colore che hanno amendue in dose abbondante. D'altronde questa mancanza del Rifosco confezionato coi metodi ordinarii si potrebbe forse correggere con altri metodi di vinificazione, e precisamente con una lunga macerazione coi graspi a tino chiuso, con che si sciolgano e si separino quei materiali che sono appunto nei graspi, e che non siano solubili se non nell' alcool fatto.

Il *Corvin* sembra essere, dopo il Rifosco, il vitigno più generalmente diffuso; e la Commissione, che lo giudicava conveniente in special modo ai terreni forti del medio Friuli e della bassa, dichiarava anche che era la varietà d'uva nostrana più meritevole di essere propagata [2]). Delle quattro sotto varietà conosciute, la migliore

[1]) Il vino friulano di *rifosco* ha qualche credito sotto questo nome anche al di fuori, ed anche ora a Trieste si suol offrire in commercio come prodotto distinto quello proveniente dal Friuli extra.

[2]) Bullettino 1865, pag. 362.

è il *Corvin farinôs dolz*, o *Corvin rifosc*. Anch' essa ha dato prova di buona riuscita se viene coltivato a palo secco e basso, ma a tralcio lungo.

Non mi sarebbe possibile di dare su questi vitigni maggiori dati ampellografici, non avendoli a sufficienza praticati, nè coltivati, come vorrebbesi; d' altronde essi non servirebbero che quali termini di confronto con altri, essendo questi abbastanza noti in provincia, o tutto al più potrebbero servire a constatarne la sinonimia con vitigni di altre regioni e provenienze [1].

Il vino di solo *Corvin* friulano avrebbe qualche difetto di colore, se il colore fosse sempre un pregio; ma per compenso ha qualche maggior dose di acidi vegetali; è quindi più capace di eterizzarsi e riuscire profumato; e, quantunque non ispieghi tosto le qualità che lo rendono atto al consumo, a detta dei più, ha però sempre una maggiore probabilità di durata in confronto di altri vini nostrani. Un tentativo di confezione senza i graspi, da noi fatto dietro queste indicazioni, riuscì tuttavia troppo leggero, quantunque sapido ed aggradevole.

Il *Fumât*, altro vitigno noto di cui si hanno numerose varietà, dà uva di bellissima apparenza per la uniformità della maturazione; ha colore e corpo, e mista al Corvino, ha dato un vino di molto superiore al primo da solo. Il rapporto della Commissione lo raccomanda per l' ottimo sapore che suol dare al vino e perchè riesce bene nei terreni leggeri ed asciutti della parte alta della pianura. Non ci fu dato di sentire il vino di questo vitigno da solo.

A questi tre però, e tutt' al più se vogliamo, come accezione, aggiungervi anche il *Vinôs* e il *Tazzelenghe* di Buttrio, ed il *Raboso* di Caneva, a questi pochi sembra dare la preferenza la opinione generale, fra le molte varietà del paese, come meritevoli di essere preferiti e conservati.

L' adottare, cioè, piuttosto l' uno che l' altro, o più d' uno, in proporzioni definite, sarà soggetto delle dovute considerazioni di clima, di terreni, di esposizioni, di convenienze; ma ad ogni modo, finchè non siasi provato ad evidenza la superiorità dei vitigni forastieri di nuova introduzione, il voto pubblico preferisce questi fra i paesani.

Fors' anche un ultimo temperamento sarà la correzione degli uni cogli altri, ma per ora non ci è dato di poter inferirne dei precetti ineccepibili, ad onta delle molte prove fatte, questo essendo lo stadio di osservazioni a cui siamo arrivati sull' argomento.

Piuttosto ci è dato di poter estendere con asseveranza le esclusioni dei vitigni di qualità inferiore, quale è il *Pignul*, di maturanza ineguale, e che non sarebbe affatto indicato per la vigna bassa, avendo l' abito a far molto legno ed a sfemminellare all' infinito, come e più che il *Lambrusco*. E per ragioni analoghe escluderemmo anche il *Cordovât*, il *Pizzanât* e la *Schiava*, uve tutte di qualche ab-

[1]) Monferrato piemontese ha esso pure la *Corva*, la *Corva rossa*, la *Corvina*, che sono uve distinte, di cui abbiamo saggi qui in Udine presso l' Istituto tecnico.

bondanza di produzione, ma di maturanza ineguale e di mosto poco zuccherino e senza pregio. Così è della *Gargagne*, che fu giudicata acquosa, e della *Marzemina*, uva essenzialmente da tavola, che in nessun paese suol dare vini da serbo; e così tralasciamo di dire di molte altre che sono anche peggiori.

Come non possiamo dire di più circa la scelta dei vitigni del paese, così non potremmo aggiungere altri suggerimenti di prove di vitigni di nuova introduzione oltre a quelle molte che si stanno facendo. Solo se dovessimo procedere colle induzioni teoriche, noi daremmo la preferenza fra i vitigni francesi a quelli del mezzodì, come più confacenti al nostro clima, ed oltre a' già nominati, suggeriti dal Marés, ed al *Carbenet*, che ha fatto bella prova, sarebbero l'*Alicante*, o *Grenache*, di cui il Gasparin dice che *donne un vin tre liquereux*, l'*Ouillade noir*, che ha le stesse qualità, nonchè il *Mourastel* ed il *Terret Beuriet*, che danno vini di grande durata. Fra i vitigni italiani di grido non sarebbe conveniente andarne a cercare più giù dei Toscani, a cagione del clima: e fra questi l'Aleatico tiene certamente il primo posto; anche il *Lacrima nero* dell'alto Abbruzzo (Corrunchio) ha fatto bella prova, ed è un vitigno di pregio; ma più oltre non converrebbe andare ad ogni modo nei tentativi, e converrebbe attendere i giudizi di questi per farne la scelta.

Se non che, riflettendo a quel difetto della poca durata, che infine è il difetto capitale col quale non avremo mai nemmeno la speranza di avere dei vini commerciabili, converrebbe adottare nella scelta del vitigno anche il dato del tenore in alcool del vino che ne proviene quale criterio indispensabile, essendo l'alcool il materiale conservatore per eccellenza.

Vorrebbero quindi i vitigni essere studiati anche per questo riguardo e contemporaneamente nell'istessa annata, per averne giudizi paragonabili. La determinazione dell'alcool è cosa facile per sè, come ho avuto occasione di dire nelle lezioni; ed io mi sono anche curato di farne un assaggio riferibilmente ad alcuni vini di quest'anno, di cui i risultati appajono dalla tabella alla pagina seguente.

Se vogliamo considerare da questi pochi dati, con cui però concordano altre mie determinazioni, il contenuto in alcool spettante ai varii vitigni, noi troviamo di dare la preferenza al *Rifosco* N. 2 e 3, anche quando è sottoposto allo stesso trattamento di altri; l'*Aleatico* unito a vitigni del Piemonte sarebbe il più alcoolico, ma non sappiamo del modo di fabbricazione; tuttavia abbiamo detto più sopra che aveva anche altri pregi. Ma se vogliamo distinguere, oltre all'alcool, anche una certa perfezione unita alla chiarezza, che indica la attitudine a resistere, questa era molto maggiore nel rifosco N. 2, ottenuto con una macerazione di 17 giorni a tino chiuso, di quello che nel N. 3, il quale, quantunque egualmente alcoolico, fu trovato essere un vino di molto inferiore per pregio, di un colore sbiadito e di sapore indistinto e promettente poca durata. Così è del N. 8, che è vino di molto colore e pieno, ma poco sapido e del

Num. d'ordine	vitigno o varietà di uva	Provenienza	Anno del racc.	Alcool per %	Osservazioni
1	Corvin e Fumât per giusta metà	Lumignacco	1868	9,9	Fatto a tino chiuso, compresi i graspi.
2	Rifosco solo	$^2/_3$ S. Giov. di Manz., $^1/_3$ Tavagnacco	1868	10,1	id. id. con lunga macerazione.
3	Rifosco solo	Lauzacco	1868	10,0	id. id. fermentazione breve.
4	Corvin solo	S. Giov. di Manzano	1868	9,8	id. senza i graspi, fermentazione breve.
5	Negretto e Dolcetto (Piemonte)	id.	1867	9,0	Metodo comune
6	Tutte uve	Gemona	1868	8,6	id.
7	id.	S. Vito al Tagliam.	1866	9,7	id.
8	id.	Precenicco	1868	10,0	id.
9	id.	S. Giov. di Manzano	1865	10,1	id.
10	Aleatico e Dolcetto (Piemonte)	id.	11,5	1868	id.

quale è poco a sperare, quantunque abbia alcool a sufficienza; ed il N. 4 gli fu preferito, sebbene in apparenza leggero e limpido, come molto più franco e saporito. E difatti il vino vecchio N. 9 era benissimo conservato e pregevole, quantunque di vitigni nostrali; ma era più limpido del N. 5, che appunto avea deposito di colore nella bottiglia e minacciava guastarsi. Finalmente il N. 7 è un vino trattato col riscaldamento, in locali superiori; e sebbene accennasse alquanto all'acido, era tuttavia limpido e gradito e completamente esente dal filare, ad onta della minore alcoolicità del N. 9.

Ma noi tutti sappiamo che il difetto di spirito nei vini, tanto può dipendere da originaria mancanza di zucchero nel vitigno, quanto dal mal trattamento di fabbricazione. Tutti que' modi di operare, che lasciano disperdere l'alcool per volatilizzazione, ne favoriscono implicitamente anche l'acetificazione, o la formazione dell'aceto.

Io non istarò qui ad enumerare di nuovo i modi diversi per evitare l'acetificazione del vino, dei quali ho detto replicatamente

nelle lezioni; dirò piuttosto in due parole di quanto noi non facciamo per raggiungere questo scopo, e di quello che facciamo invece per lo scopo contrario.

Causa di ossidazione, e quindi della conversione in aceto è il contatto dell'aria; quest' ultimo è poi naturalmente maggiore quanto è più estesa la superficie libera del liquido, e più ancora dei graspi nell'atto della fermentazione. Ora noi sogliamo adoperare appunto una forma di tino, che a vece di avere la figura di un tronco di cono colla base maggiore in basso, presenta la maggiore superficie alla estremità aperta superiore, precisamente come dovremmo fare se volessimo fabbricare dell'aceto coi graspi. Questa forma io non l'ho riscontrata mai altrove, e credo che per noi sarebbe già un passo verso il meglio se anche solo capovolgessimo il tino. Il che per vero è poco, e converrebbe anche fare qualche cosa di più per escludere l'aria, chiudere cioè il tino; e questo per riflesso anche alle qualità dei vini.

I nostri vini, e il *rifosco* in capo ad essi, non sarà mai che pecchino del difetto di certi vini fatti a tino chiuso coi graspi, che è di essere troppo austeri ed astringenti, e sopra tutto troppo forti. A questo proposito potrei anche citare un esperimento fatto su grande scala in questo stesso anno da un diligente nostro concittadino, con cui la stessa qualità d'uva, *rifosco*, fu trattata contemporaneamente per metà col tino chiuso e per l'altra metà col tino aperto: il vino ottenuto col primo metodo era tosto discernibile per maggiori pregi; vi si distinguevano le qualità d'una maggior durata e sopratutto una maggiore pienezza, e come tale fu apprezzato anche dal commerciante che ne fece acquisto.

Dopo la chiusura del tino, che io crederei opportuna senz'altro, la convenienza d'una lunga o breve fermentazione diventa questione secondaria, un mezzo per avere alcuni materiali solubili, e non è poi da suggerirsi nè così esplicitamente, nè così generalmente.

Quello piuttosto che dobbiamo guardare rispetto al modo di governare il vino, è di averlo limpido e netto e d'un gusto franco e spiccato, quale lo possiamo benissimo ottenere. Al colorito dovrebbesi badare un po' meno, al pieno non badare meno ancora, al dolciastro niente affatto. Tutti questi requisiti sono troppo prossimi e conniventi coll'ammattire e col filare dei vini, perchè non si debbano schivare ad ogni costo; se non che lo schivarli col prolungare la fermentazione a tino aperto ci espone a dare nell' acido, mentre il fare la stessa cosa col tino chiuso ci ottiene di evitare e l'uno e l'altro malore. Le ripetute follature non sono che un povero paliativo quando si può ottenere lo stesso colla immersione dei graspi; ed infine anche il caspio, quando s'arrivi ad ottenerlo non acido, suol portare qualche cosa al vino che è la sua salute e conservazione.

E quando avremo ottenuta quella qualità, e fatto così un primo passo, noi ci accontenteremo per ora di un altro parimenti elementare, che è la solforazione delle botti, come mezzo di miglioramento

e artificio di conservazione del vino. A queste due operazioni di vinificazione precedute dalla raccolta a maturanza perfetta e dalla scelta delle uve, ci basterebbe ridurre per ora tutto il *codice enologico* applicabile alle nostre condizioni.

Tutto il resto desideriamo che si tenti e si attivi in via di esperimento ed istruzione, ma non oseremmo instarvi così esplicitamente.

E parmi con questo di attenermi al vero ed anche di procedere per criteri pratici, senza perdere di vista la teoria: sopratutto mi pare di attenermi ad un precetto generale nelle cose umane, che cioè il meglio deve venire per gradi e ponderatamente; ovvero che conviene sempre fare un solo passo per volta, e passando pel mediocre e per il buono, arrivare all' ottimo, che è la meta che io auguro con tutto il cuore ai prodotti di tutte le vigne del Friuli.

Dott. A. Zanelli.

NOTIZIE COMMERCIALI

Sete.

Pur troppo, per l' articolo serico, da lungo tempo le settimane si succedono, ma la fisonomia de' mercati resta invariabile sotto il noioso impero della calma, che si traduce, come sempre, in discapito de' prezzi; discapito che raggiunse ormai il 10 % sui maggiori limiti praticatisi ne' primi mesi della campagna. Il miglioramento che si sperava dovesse avvenire ai primi di gennaio, non vuole ancora prodursi, ed intanto ci avviciniamo all' epoca nella quale, oltre a tanti motivi che esercitano influenza sui prezzi, l' atteggiamento del nuovo raccolto potrà modificarli ancora a seconda della prospettiva, che intanto ha il vantaggio della buona provisione di semente originaria giapponese. D' altronde si avvicina l' epoca che la fabbrica riceve le importanti commissioni per la primavera, che potrà decidersi ad acquisti più rilevanti, e rompere l' atonia che da oltre due mesi domina questo importante ramo d' affari, specialmente se nulla di pericoloso si preparerà nel campo della politica, come i rilevanti miglioramenti delle borse lasciano sperare. Non è sperabile però in verun caso di vedere ricomparire gli splendidi prezzi di franchi 125 per le gregge classiche, e di 150 per gli organzini (!). Le sete correnti poi e di difficile incannaggio, sono sempre più trascurate, e divennero quasi invendibili, perchè trovano e troveranno sempre più formidabile concorrenza con le asiatiche, che offrono almeno il vantaggio di forte distacco ne' prezzi.

Abbiamo più volte deplorato la poca cura che mettono i nostri filandieri, fatte le debite, ma troppo ristrette, eccezioni nel filare la seta. Ben pochi si curano d' altro che di guadagnare più che possibile, senza punto incomodarsi a migliorare il loro prodotto, sebbene ciò torni incontrastabilmente d' immediato vantaggio, e giovi poi a dare credito sui mercati al nostro prodotto. Sentiamo con vera compiacenza che si stanno costruendo in Friuli delle nuove filande a vapore. La nostra maestranza è intelligente e capace, e, quando sia bene diretta, e le varie bisogne d' una filanda sieno accudite da abili capi, anche con le attuali qualità di galette si possono produrre delle sete perfette. Tanto è vero che le nostre sete veramente classiche ottennero prezzi pari a quelli praticatisi per le migliori provenienze. E se il lavorare bene costa, oltrechè maggiori cure e fatiche, anche maggiori spese, queste sono largamente ricompersate; nè certamente, se così non fosse, i nostri più avveduti negozianti, che sono in pari tempo filandieri, andrebbero a gara per accaparrarsi le filande a vapore, e portare la filatura alla perfezione. D' altronde, se anche ciò non va posto a calcolo nel bilancio, la è pure una soddisfazione produrre un articolo perfetto, e godere riputazione di abili. Chi col medesimo quantitativo di galetta sa produrre una libbra di seta che vale L. 45, in confronto d' altra che non ne vale che 36, non avrà giammai spese tutte le L. 9 per ottenere la qualità più perfetta; ed ove pure ciò fosse, è incontrastabile che egli avrà recato vantaggio non lieve al paese, dacchè buona parte di quel di più sarà il maggiore prezzo del lavoro, che rimane in paese.

Se abbiamo motivo di confortarci vedendo aumentarsi il numero delle filande a vapore (ciò che obbligherà, lo desideriamo vivamente, tutti i filandieri ad industriarsi per migliorare la filatura anche di quelle a fornello, e farà, lo speriamo, scomparire un po' alla volta i tanti guastamestieri che non sanno produrre che marocche), pur troppo non possiamo dire, finora, altrettanto rispetto ai filatoi, o per dire più esattamente, agli stabilimenti che incannano e torcono la seta; i quali, pochissime eccezioni fatte, sono da noi in istato deplorabile. Del che ne è in buona parte cagione il pessimo andamento all' incannaggio della grande parte delle sete friulane, il quale motivo, anzichè invogliare i filatoieri a migliorare i loro edifizi, ne indusse buona parte a diminuirli, o smetterli affatto. Difatti, come altre volte abbiamo lamentato, l' articolo trame friulane è in tale discredito, che la piazza ne produce ora appena la quarta parte in confronto d' alcuni anni retro, e la diminuzione è sempre progressiva. Il nostro commercio serico con la piazza di Vienna, per l' addietro tanto importante, va rapidamente diminuendo da tre anni, ed oggidì è ridotto a tenuissime proporzioni. Le trame udinesi, che erano indispensabili a quella fabbricazione, sono ora completamente dimenticate. Si parla, da taluni bene intenzionati teorici, del desiderio d' introdurre l' industria della tessitura del nobile filo in paese, nel

mentre i nostri industrianti non sanno nemmeno mantenere quella, da secoli esercitata, di preparare tale filo tramato come il tessitore lo esige oggidì! La questione industriale serica si collega talmente con la commerciale, che, amiamo lusingarci, i nostri commercianti scorgeranno la necessità di farsene carico, pensando a migliorare la torcitura, costruendo banche per incannare e stracannare la seta, ed abolendo un po' alla volta l' uso di dispensare la seta per l' incannaggio a domicilio della maestranza, col quale sistema, oltre al danno di maggiori cali e pericoli, non sarà mai possibile ottenere un lavoro perfetto come è assolutamente voluto dal fabbricante. Il costruire invece dei lavorerii, anche di poca importanza, in diversi punti della provincia, i più convenienti, sia perchè offrano forza motrice, od abbondanza di maestranza, o per altre convenienze dell' industriante, sarebbe utilissima cosa anche perchè servirebbero ad addestrare le donne ivi impiegate a divenire facilmente abili filatrici. Se le filatrici di Udine, Venzone, Gemona, Spilimbergo e S. Vito godono fama di abilità, egli è che desse sono occupate ordinariamente ne' filatoi, e, nello incannare la seta apprendono i pregi e difetti della filatura. In Lombardia, Piemonte e Francia le più abili filatrici si trovano sempre laddove si trovano i filatoi. Costruendo filatoi si miglioreranno in pari tempo le filande, e l' industria serica friulana, ora in deplorabile decadimento, potrà rialzarsi un poco almeno, se non gareggiare con quella lombarda. Pensino i signori negozianti di seta che, se è precipuo loro compito quello di far buoni affari, pesa però su di essi la responsabilità di migliorare l' industria serica per mantenere ed aumentare tale importantissima fonte di ricchezza. Anche il possidente, se vuol raccogliere, deve lavorare e concimare la terra; quindi attendere e spendere; e molte volte è savio lo spendere anche senza viste d' immediato lucro.

Saremmo lieti se potremmo annunziare presto che si sta costruendo in provincia qualche filatoio, od almeno che si migliora taluna delle *baracche* che pretendono così chiamarsi.

Tornando al punto di partenza, tranne qualche speciale affare di poco rilievo in greggie belle 11/13 a L. 36 circa (fr. 100 al chil. in oro), L. 34 per 14/16, e L. 33 per partitelle, le operazioni sono pressochè nulle.

Doppi tondi domandati a prezzo basso. Cascami discretamente sostenuti. — K.

Prezzi medî delle granaglie ed altre derrate

sulle principali piazze di mercato della Provincia di Udine

da 1 a 15 gennaio 1869.

DERRATE	Udine	Cividale	Pordenone	Sacile	Palma	Latisana	S. Daniele
*Frumento(st.)	14.24	—.—	20.93	—.—	—.—	17.93	16.73
*Granoturco .	6.84	—.—	10.01	—.—	—.—	7.30	7.18
*Segale	8.77	—.—	13.—	—.—	—.—	—.—	9.58
Orzo pilato . .	16.04	—.—	—.—	—.—	—.—	—.—	—.—
„ da pilare	8.37	—.—	—.—	—.—	—.—	—.—	—.—
Spelta	20.73	—.—	—.—	—.—	—.—	—.—	—.—
*Saraceno . . .	8.05	—.—	—.—	—.—	—.—	—.—	—.—
*Sorgorosso . .	3.65	—.—	4.40	—.—	—.—	4.—	3.82
*Lupini	6.20	—.—	—.—	—.—	—.—	—.—	—.—
Miglio	10.28	—.—	—.—	—.—	—.—	—.—	—.—
Fagiuoli	12.52	—.—	12.98	—.—	—.—	12.25	9.13
Avena	9.08	—.—	—.—	—.—	—.—	—.—	9.67
Farro	—.—	—.—	—.—	—.—	—.—	—.—	—.—
Lenti	10.60	—.—	—.—	—.—	—.—	—.—	—.—
Fava	—.—	—.—	—.—	—.—	—.—	—.—	—.—
Castagne . . .	9.48	—.—	—.—	—.—	—.—	—.—	—.—
Vino (conzo). .	29.—	—.—	—.—	—.—	—.—	—.—	28.—
Fieno (lib.100)	2.84	—.—	—.—	—.—	—.—	1.75	2.25
Paglia frum. .	1.83	—.—	—.—	—.—	—.—	1.02	1.75
Legna f. (pass.)	24.—	—.—	—.—	—.—	—.—	—.—	—.—
„ dolce . .	13.50	—.—	—.—	—.—	—.—	—.—	22.22
Carb. f. (l. 100)	3.82	—.—	—.—	—.—	—.—	—.—	—.—
„ dolce . .	3.25	—.—	—.—	—.—	—.—	—.—	—.—

NB. — Per Udine (intra) i suindicati generi, meno i segnati *), sono soggetti alle tassa *dazio consumo*. — Il prezzo è in moneta a corso abusivo (una lira italiana pari a fior. austr. 0.405); la quantità, a misura locale delle rispettiva piazze, cioè :

Stajo*) = ettol.	0.7316	0.7573	0.9720	0.9351	0.7316	0.8136	0.7658
Conzo „	0.7930	0.6957	0.7726	—	0.7930	—	0.7930
Orna „	—	—	—	2.1217	—	1.0301	—
Libra gr. = chil.	0.4769	0.4769	0.5167	0.5167	0.4769	0.4769	0.4769
Pass. legn. = m.³	2.4565	2.4565	2.6272	2.6272	2.4565	2.6272	2.4565

*) Per l' avena le castagne e la misura è a recipiente colmo.

Osservazioni meteorologiche istituite nel *R. Istituto Tecnico* di Udine. — Gennaio 1869.

Giorni	Barometro *)			Umidità relat.			Stato del Cielo			Termometro centigr.			Temperatura		Pioggia mil.		
	Ore dell' osservazione												massima	minima	Ore dell' oss.		
	9 a.	3 p.	9 p.	9 a.	3 p.	9 p.	9 a.	3 p.	9 p.	9 a.	3 p.	9 p.			9 a.	3 p.	9 p.
1	753.0	754.8	758.5	0.73	0.73	0.64	coperto	quasi coperto	sereno coperto	+ 7.5	+ 7.8	+ 5.2	+ 9.1	+ 4.8	6.2	0.6	2.4
2	761.9	761.6	762.5	0.65	0.62	0.67	sereno	sereno coperto	sereno	+ 2.8	+ 6.3	+ 2.7	+ 7.7	+ 1.3	—	—	—
3	763.5	762.4	762.6	0.68	0.58	0.77	sereno coperto	quasi sereno	quasi sereno	+ 2.0	+ 6.2	+ 2.7	+ 7.3	+ 0.7	—	—	—
4	760.0	758.5	759.0	0.82	0.73	0.73	sereno coperto	sereno coperto	quasi coperto	+ 2.1	+ 4.9	+ 3.8	+ 5.9	+ 0.5	—	—	—
5	761.3	761.0	762.0	0.66	0.64	0.62	sereno	sereno	sereno	+ 3.9	+ 8.0	+ 3.8	+ 9.4	+ 1.6	—	—	—
6	760.8	759.4	760.8	0.67	0.62	0.74	quasi sereno	quasi sereno	quasi sereno	+ 3.0	+ 7.0	+ 4.0	+ 8.9	— 1.0	—	—	—
7	761.0	758.0	757.6	0.60	0.62	0.85	quasi sereno	quasi sereno	sereno	+ 5.0	+ 8.0	+ 3.1	+ 9.6	+ 1.4	—	—	—
8	761.4	761.4	763.2	0.80	0.62	0.75	quasi sereno	quasi sereno	sereno	+ 3.5	+ 7.2	+ 3.5	+ 8.3	+ 1.3	—	—	—
9	766.1	765.3	765.6	0.71	0.42	0.60	sereno	sereno	sereno	+ 2.0	+ 6.7	+ 2.4	+ 7.9	— 0.2	—	—	—
10	763.5	761.0	761.1	0.70	0.47	0.75	sereno	quasi sereno	quasi sereno	+ 1.4	+ 4.4	+ 2.4	+ 5.4	+ 0.2	—	—	—
11	760.7	759.4	759.8	0.61	0.45	0.50	sereno	sereno	sereno	+ 1.3	+ 3.7	+ 0.9	+ 4.5	+ 0.1	—	—	—
12	758.6	757.2	758.0	0.41	0.35	0.57	sereno	sereno	sereno	+ 1.9	+ 4.7	— 0.3	+ 6.4	— 2.0	—	—	—
13	758.9	758.6	759.1	0.63	0.65	0.55	quasi sereno	sereno coperto	quasi coperto	— 0.4	+ 1.1	+ 0.7	+ 2.8	— 2.6	—	—	—
14	758.6	757.7	757.6	0.60	0.83	0.64	coperto	piovigginoso	pioggia	+ 2.4	+ 3.4	+ 3.7	+ 4.4	+ 0.4	—	1.5	3.7
15	757.7	757.0	758.0	0.89	0.87	0.92	piovigginoso	piovigginoso	piovigginoso	+ 4.8	+ 6.1	+ 6.4	+ 7.5	+ 3.2	4.6	0.1	1.9

*) ridotto a 0° alto metri 116.01 sul livello del mare.

Redattore — Lanfranco Morgante, *segr. dell' Associaz. agr. friulana.*